



411756S-2024

新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0008S-2024

面包专用小麦粉

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自发布实施日替代 Q/XXL 0008S-2023(备案号：410938S-2023)。

H N
Q B

面包专用小麦粉

1范围

本标准规定了面包专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食品添加剂【抗坏血酸（维生素C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、 α -淀粉酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉*Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*）、蛋白酶（来源米曲霉*Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种】中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包专用小麦粉。

2要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1高筋小麦粉应符合GB/T 8607和GB 2715的规定。
- 2.1.2食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.3食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.4谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.5硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.6硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.7焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.8磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.9六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.10磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.11三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.12焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.13碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.14碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.15大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.16抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.17半纤维素酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、蛋白酶、磷脂酶应符合GB 1886.174的规定。

- 2.1.18a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.19脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.20木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.21纤维素酶应符合QB/T 2583的规定。
- 2.1.22过氧化氢酶应符合QB/T 4614的规定。
- 2.1.23沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.24皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.25蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.2感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	粉末状	取100g样品，在黑色平板上均匀摊成 15cm*20cm的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽和杂质； 取20g样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	乳白色	
气味	具有本产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 13.8	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.75	GB 5009.4
湿面筋含量（以湿基计），%	≥ 30.0	GB/T 5506.2
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基，KOH计)，mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.20	GB 5009.12
*总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
维生素C ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
总磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*总砷的指标严于食品安全国家标准GB 2762。 a维生素C指标只用于添加了维生素C的产品。 b总磷酸盐指标只用于添加了磷酸盐的产品。			

2.4净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

2.6其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2024的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、湿面筋含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食品添加剂【抗坏血酸（维生素C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、 α -淀粉酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉*Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、蛋白酶（来源米曲霉*Aspergillusoryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种】中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包专用小麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡市新良粮油加工有限责任公司

Q B