



Q/PZM 0012S-2025

中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0012S-2025

专用小麦粉

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（安阳）有限公司、中粮（郑州）粮油工业有限公司、中粮面业（漯河）有限公司。

本标准主要起草人：宋宁宁、王振杰、赵磊。

本标准同样适用的制造企业：

中粮（郑州）粮油工业有限公司 地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号；

中粮面业（漯河）有限公司（地址：河南省漯河经济技术开发区漓江路 2 号）；

中粮面业（安阳）有限公司 地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 1 号。

本标准自发布之日起替代 Q/PZM 0012S-2023，备案号：412891S-2023。

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料,经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉,添加或不添加黄豆粉、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、高直链玉米抗性淀粉(RS2)中的一种或几种】、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种,添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、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*)、木瓜蛋白酶(来源:木瓜 *Carica papaya*)、木聚糖酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -淀粉酶(来源:大麦 *barley*)、谷氨酰胺转氨酶[来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶 A2(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的一种或多种,经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺皮、拉面、烩面、油条、饼类、牛肉面的非即食小麦粉。

根据原辅料不同可分为:糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子馒头专用小麦粉、速冻馒头专用小麦粉、速冻面制品专用粉、面包专用小麦粉、家用面包专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面条饺皮专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉、饼类专用小麦粉、牛肉面专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。

- 2.1.7 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.12 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.13 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.14 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.15 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶 A2、谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶、半纤维素酶、纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.16 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.21 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.23 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.25 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.27 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.30 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.31 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.32 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.34 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.35 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.36 高直链玉米抗性淀粉（RS2）应符合 T/YLSPJS 001 的规定。
- 2.1.37 黄豆粉应符合 Q/PZM 0008S 的规定。附录 A。

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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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
	糕点专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	饼干专用小麦粉	面条饺皮专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、牛肉面专用小麦粉	馒头专用小麦粉、包子馒头专用小麦粉	速冻馒头专用小麦粉、速冻面制品专用小麦粉、饼类专用小麦粉	油条专用小麦粉	沙琪玛专用小麦粉	面包专用小麦粉、家用面包专用小麦粉	
灰分/ (%) ≤	0.75		0.75	0.70		0.70	0.80	1.0	0.80	GB 5009.4
湿面筋含量/ (%) ≤	≤27		≤30	≥26		≥22	≥28	≥30	≥28	GB/T 5506.2
降落数值/ (s) ≥	200		200	200		/	/	/	200	GB/T 10361
水分/ (%) ≤	14.5									GB 5009.3
磁性金属物/ (g/kg) ≤	0.003									GB/T 5509
含砂量/ (%) ≤	0.02									GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基计, KOH 计) (mg/100g) ≤	80									GB/T 15684
铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.2									GB 5009.12

镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘 ^{注1} /($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤	1.8	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤	5.0	GB 5009.96
维生素 C (抗坏血酸) ^{注2} /(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^{注3} /(g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256

注 1: 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。注 2: 适用于添加维生素 C 的产品。注 3: 适用于添加磷酸盐的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、湿面筋含量、含砂量。型式检验按国家相关规定执行。

附录A:

Q/PZM 0008S-2024



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0008S-2024

杂粮粉及其制品

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：宋宁宁。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0008S-2023，备案号：410978S-2023。

H N

Q B

杂粮粉及其制品

1 范围

本标准规定了杂粮粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、黑麦、黄豆、黑豆、青豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、黑米、玉米、小米、红米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、苡麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，经清理、炒制（非熟制）或不炒制、筛选、碾磨、熟化或不熟化、添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉及其制品。

或以荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黑米粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉、玉米粉、黑小麦粉、黑麦粉、大米粉、红米粉、小麦粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、马铃薯粉、芹菜粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或几种为原料，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合、包装制成的非即食杂粮粉及其制品。

根据原料不同可分为单一型杂粮粉、混合型杂粮粉、复配型杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黑豆、青豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.14 黑麦、绿麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 青稞应符合 GB/T11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.22 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.29 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.31 亚麻籽粉应符合 DBS15/014 的规定。
- 2.1.32 食用马铃薯淀粉应符合 GB/ T8884 的规定。
- 2.1.33 红米应符合 LS/T 3270 的规定。
- 2.1.34 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.35 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.36 红薯、紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.38 山药、马铃薯、胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.39 西红柿应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.40 西蓝花应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.41 芹菜、菠菜、香菇、甘蓝、西蓝花应符合 NY/T 960 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	粉状	从样品中随机取出适量，倒入一洁

色泽	具有产品应有的色泽	净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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
水分含量, %	13.5 (除藜麦粉之外的单一型杂粮粉)	GB 5009.3
	10 (藜麦粉)	
	14.5 (其他)	
粗粒度, %	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以黑米、红米、大米粉为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以黑米、红米、大米粉为主要原料产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000 (仅限以裸大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、藜麦粉、藜麦粉、绿麦粉、青稞粉、玉米粉为主要原料的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60 (仅限以裸大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、藜麦粉、藜麦粉、绿麦粉、青稞粉、玉米为主要原料的产品)	GB 5009.209
单宁 (以干基计), %	≤ 0.3 (仅适用于高粱为主要原料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
磷酸盐* (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

出厂检验项目包括: 净含量及允许短缺量、感官要求、水分含量、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、黑麦、黄豆、黑豆、青豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、黑米、玉米、小米、红米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、苡麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，经清理、炒制（非熟制）或不炒制、筛选、碾磨、熟化或不熟化、添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉及其制品。

或以荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉、玉米粉、黑小麦粉、黑麦粉、大米粉、红米粉、小麦粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、马铃薯粉、芹菜粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或几种为原料，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装制成的非即食杂粮粉及其制品。

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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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“铅”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司

编制说明

专用小麦粉是以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加黄豆粉、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、高直链玉米抗性淀粉（RS2）中的一种或几种】、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种，添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、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*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺皮、拉面、烩面、油条、饼类、牛肉面的非即食小麦粉。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“苯并[a]芘”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司