



411839S-2017



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0002S-2017

面包预拌粉

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写符合GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准附录A为标准内容。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡良润全谷物食品有限公司。

本标准主要起草人：王莹。

H N

Q B

面包预拌粉

1 范围

本标准规定了面包预拌粉的分类要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以高筋小麦粉、全麦粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、洋葱粉、菠菜粉、大米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、食品添加剂（维生素C）、酶制剂{ α -淀粉酶Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}中的5种为原料，按一定比例经配料、混合、包装而成。

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 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。

2.1.3 胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、洋葱粉、菠菜粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.4 大米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉应符合Q/XLR 0011S的规定（见附录A）。

2.1.5 维生素C应符合GB 14754的规定。

2.1.6 酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、半纤维素酶、脂肪酶、葡糖氧化酶）应符合GB 1886.174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	试验方法
性状	粉状并含有少量颗粒粉麦麸	分取20g-50g样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽，放在手掌中用哈气或沸水烫面粉的方法提高样品温度后，立即嗅其气味、滋味。
色泽	该产品应有的色泽	
气滋味	该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	分取50g-100g样品，选用100目筛格进行筛选，观察筛格上面的留存物质。

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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分, % (以干基计)	≤ 2.2	GB 5009.4
湿面筋含量, %	≥ 26	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, mgKOH/100g (全麦面包预拌粉) ≤	116	GB/T 5510
脂肪酸值, mgKOH/100g (其它面包预拌粉) ≤	80	
*铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg ≤	0.10	GB 5009.11
汞 (以Hg计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg ≤	0.10	GB 5009.15
黄曲霉毒素B1, μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

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 其它卫生要求:

食品添加剂的品种和使用量、真菌毒素限量、污染物限量、农药残留限量分别应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分、湿面筋、含砂量、磁性金属物; 型式检验按国家有关规定执行。

Q/XLR

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0011S-2016

五谷杂粮粉

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 412731 S-2016

2017-5-3 发布

2017-5-18 实施

新乡良润全谷物食品有限公司发布

前 言

本标准的编写符合 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准主要修改如下：

- 1、修改标准使用范围；
- 2、删除理化指标赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、混合均匀度；
- 3、增加净含量允许短缺使用范围；

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出。

本标准主要起草人：王莹。

本标准于2017年5月3日首次发布。

五谷杂粮粉

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以豆类(豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉)，谷物粉类(荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、黍米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉)。不同品种的杂粮粉为原料，经筛选、混合或不混合、分装、包装等工艺制成的五谷杂粮粉。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	粮食卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量
GB 5009.3	粮油检验 水分测定法
GB 5009.4	粮油检验 灰分测定法
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定
GB 5490	粮油检验 一般规则
GB 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508	食品安全国家标准 食品中含沙量的测定
GB/T 5509	食品安全国家标准 食品中磁性金属物的测定

Q/XLR 0011S-2016

GB/T 5510	食品安全国家标准 脂肪酸值测定法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10463	玉米粉
GB/T 13360	莜麦粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22496	玉米糝
JJF 1070	定量包装商品含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 豆类：单一品种（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉）。

3.2 谷物粉类：单一品种（荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、黍米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉）。

3.3 混合谷物杂粮类：

3.3.1 豆类杂粮混合：豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉杂粮谷物粉混合制品；

3.3.2 谷物粉类杂粮混合：荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、黍米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉杂粮谷物粉混合制品；

3.3.3 豆类及谷物分类杂粮混合：豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、荞麦粉、高粱粉、黍米粉、玉米糝、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、黍米粉、大麦粉、莜麦粉、薏仁粉、燕麦粉、青稞粉谷物粉类混合制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 玉米粉：应符合 GB/T 10463-2008 的规定；

4.1.2 玉米糝：应符合 GB/T 22496-2008 的规定；

4.1.3 大麦粉：应符合 NY/T 891-2014 的规定；

4.1.4 绿豆粉：应符合 NY/T 598-2002 的规定；

Q/XLR 0011S-2016

- 4.1.5 莜麦粉：应符合 GB/T 13360-1992 的规定；
- 4.1.6 荞麦粉：应符合 NY/T 894-2014 的规定；
- 4.1.7 青稞粉、薏仁粉、燕麦粉、高粱粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、黍米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、红豆粉、大豆粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉：应符合 GB2715-2005 粮食卫生标准的规定。

4.2 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
色泽	具有相应品种应有的色泽。	GB/T 5492-2008
气味	具有相应品种应有的气味，无异味。	
形态	具有相应品种应有的形态，无病斑粒。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
粗细度, %	≤ 全部通过CQ10号筛	GB/T 5507
含砂量, g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值, mgKOH/100g	≤ 150	GB/T 5510
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB/T 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准。		

4.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 3 的规定。

Q/XLR 0011S-2016

表3 净含量与允许短缺量

净含量 (Q) g	允许短缺量 (T)	
	Q 的百分比	g
50	9	—
100	—	4.5
200	4.5	—
300	3	—
400	3	—
500	3	—
800	—	15
1000	1.5	—
1500	1.5	—
2500	1.5	—
5000	1.5	—
10000	—	150
15000	1	—

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法**5.1 感官检验****5.1.1 试样准备**

试样的扦样、分样按 GB 5491 执行。

5.1.2 气味鉴定

分取 20g-50g 样品，放在手掌中用哈气或摩擦的方法提高样品温度后，立即嗅其气味，应符合表 1 的相关规定。

5.2 理化指标检验**5.2.1 水分**

Q/XLR 0011S-2016

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 粗细度

按 GB/T 5507 规定的方法测定。

5.2.4 含砂量

按 GB/T 5508 规定的方法测定。

5.2.5 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定方法进行检验。

5.2.6 脂肪酸值

按 GB/T 5510 规定方法进行检验。

5.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定方法进行检验。

5.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定方法进行检验。

5.2.9 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.10 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.11 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

5.3 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 原料的入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

6.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 12 袋。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、杂质、水分、净含量及允许短缺量的检验。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

a) 产品定型投产时；

Q/XLR 0011S-2016

- b) 主要原料产地、供应商有变动时;
- c) 停产三个月以上, 重新生产时;
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时, 则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时, 可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检, 若结果均符合标准要求时, 则判定该产品为合格产品, 若仍有一项不合格时, 则判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号的《食品标识管理规定》有关规定。应标明: 产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、食用方法、保质期、贮存方法、产品标准代号、生产许可证号、商标等标志。

7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求聚乙烯复合食品包装袋包装, 聚乙烯复合食品包装, 其卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定, 其质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定。产品运输纸箱应符合 GB/T 6543 的有关规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应清洁卫生、避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放, 不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、清洁卫生、通风良好的仓库内, 必须有防鼠台, 与地面距离 $\geq 10\text{cm}$, 离墙 $\geq 20\text{cm}$, 不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

在上述规定条件下, 产品自生产之日起, 保质期为 12 个月。

编制说明

面包预拌粉以高筋小麦粉、全麦粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、洋葱粉、菠菜粉、大米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、食品添加剂（维生素C）、酶制剂{ α -淀粉酶Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}中的5种为原料，按一定比例经配料、混合、包装而成。

仅用于烘焙食品加工原料。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了面包预拌粉的分类要求、检验方法、检验规则和、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司

2017年7月17日