



412275S-2017



豫粮集团濮阳专用面粉有限公司企业标准

Q/PYL 0001S-2017

全麦面包粉

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由豫粮集团濮阳专用面粉有限公司提出。

本标准起草单位：豫粮集团濮阳专用面粉有限公司。

本标准主要起草人：张天赐，孟庆凤，史华蕾。

H N

Q B

全麦面包粉

1 范围

本标准规定了全麦面包粉的定义、要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以高筋小麦粉、食用小麦麸皮为原料，以食品添加剂（维生素 C）、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、半纤维素酶、葡糖氧化酶）为辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的全麦面包粉，其中小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致。

2 定义

下列定义适用于本标准。

全麦面包粉以高筋小麦粉、食用小麦麸皮为原料，以食品添加剂（维生素 C）、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、）为辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 高筋小麦粉所占比例为 80%，应符合 GB/T 8607 的规定。

3.1.2 食用小麦麸皮所占比例为 20%，应符合 Q/PYL 0004S-2017，附录 A 的规定。

3.1.3 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

3.1.4 α -淀粉酶(来源于地衣芽孢杆菌、黑曲霉、解淀粉芽孢杆菌)，木聚糖酶(来源于巴斯德毕赤酵母、孤独腐质霉、黑曲霉)，半纤维素酶(来源于黑曲霉)，葡糖氧化酶(来源于黑曲霉、米曲霉)应符合 GB 1886.174 的规定。

3.2 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	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和色泽；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。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气味，无异味	

3.3 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	试验方法	
水分, g/100g	≤	13.5	GB 5009.3
灰分, % (以干基计)	≤	1.8	GB 5009.4
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥	9.0	GB 5009.88
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值, mgKOH/100g	≤	116	GB/T 5510

烷基间苯二酚含量（以干基计）， $\mu\text{g/g}$	\geq	200	LS/T 3244中的附录A
铅（以Pb计）， mg/kg	\leq	0.20	GB 5009.12
总砷*（以As计）， mg/kg	\leq	0.30	GB 5009.11
汞（以Hg计）， mg/kg	\leq	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计）， mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B1， $\mu\text{g/kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 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

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 相关规定。

3.6 其他要求

应符合 GB 2760, GB 2761, GB 2762, GB 2763 的规定。

4 检验

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

附录 A

食品工业用小麦麸皮 (Q/PYL 0004S-2017)

1 范围

本标准规定了食品工业用小麦麸皮的定义、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经去杂、着水、润麦、磁选、研磨、筛理和烘干等工艺而制作的食品工业用小麦麸皮。

2 定义

下列定义适用于本标准。

食品工业用小麦麸皮以小麦为原料，经去杂、着水、润麦、磁选、研磨、筛理和烘干等工艺制作而成，主要用于制作高纤维饼干、多纤面包等食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 的要求。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

3.2 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
色泽	棕色或者棕红色	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和色泽； 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。
气味	具有小麦麸皮的正常气味，无其它异味	
性状	细碎屑状、无霉变、无结块、无其它夹杂物	

3.3 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	试验方法
水分, %	≤ 13.5	GB 5009.3
粗细度, %	全部通过26W, 留存42W不超过10%	GB/T 5507
灰分, %	≤ 6.0	GB 5009.4
膳食纤维, %	22-30	GB 5009.88
总砷* (以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (Cd), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
汞 (Hg), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (DON), $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
六六六 (以PH3), mg/kg	\leq	0.05	GB 5009.36
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.104
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 相关规定。

3.6 其他要求

应符合 GB 2761, GB 2762, GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官指标、水分、灰分、粗细度；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

全麦面包粉以高筋小麦粉、食用小麦麸皮为原料，以食品添加剂（维生素 C）、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、半纤维素酶、葡糖氧化酶）为辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的全麦面包粉，其中小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致。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，参照 GB/T 8607《高筋小麦粉》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。

本标准规定了全麦面包粉的定义、要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司

2017 年 8 月 30 日