



413462S-2018



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0005S-2018

面包粉

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的编写。

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：王莹。

H N

Q B

面包粉

1 范围

本标准规定了面包粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，根据产品品种不同，添加（或不添加）谷朊粉、食品添加剂{偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素 C）、酶制剂[葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的多种为辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。

2.1.4 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.5 酶制剂[葡糖氧化酶、木聚糖酶、半纤维素酶、 α -淀粉酶、脂肪酶]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	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。
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, g/100g	≤ 13.8	GB 5009.3

灰分（以干基计），%	≤	0.75	GB 5009.4
粗细度		全部通过CB36号筛，留存在CB42号筛的 不超过10%	GB/T 5507
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，mgKOH/100g	≤	60	GB/T 5510
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.20	GB 5009.12
*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.30	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
偶氮甲酰胺，g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*总砷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 其他要求

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

面包粉适用于以高筋小麦粉为主要原料，根据产品品种不同，添加（或不添加）谷朊粉、食品添加剂{偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素 C）、酶制剂[葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的多种为辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包粉。

本标准规定了面包粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。
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