



413575S-2018



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0019S-2018

---

# 复合专用小麦粉

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

---

新乡良润全谷物食品有限公司 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。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王莹。

H N

Q B

# 复合专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了复合专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，根据添加辅料不同加工而成的复合专用小麦粉、风味生湿面制品复合专用小麦粉。

复合专用小麦粉适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加（或不添加）大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、红米粉、黍米粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏仁米粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、豌豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、高粱粉、芝麻、全麦粉、黑麦粉、乳酸菌（菌种：植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、食用发酵小麦粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、谷朊粉、幼砂糖、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽糊精、小麦胚、葵花籽、燕麦片、芝麻、南瓜籽、可可粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅）、食品添加剂{（维生素 C）、酶制剂{ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}、乳化剂{硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、食品用香精（乳化香精）}中的多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成。仅用于面包复合专用小麦粉、糕点复合专用小麦粉、发酵面制品复合专用小麦粉食品加工为原料。

风味生湿面制品复合专用小麦粉适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加（或不添加）大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、黍米粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏仁米粉、绿豆粉、大豆粉、黄豆粉、黑豆粉、高粱粉、芝麻、全麦粉、黑麦粉、乳酸菌（菌种：植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、谷朊粉、白砂糖、食用盐、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、黄原胶、食用葡萄糖、小麦胚、燕麦片、芝麻、南瓜籽、可可粉、食品添加剂{（维生素 C）、酶制剂{ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}、乳化剂{硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、食品用香精（乳化香精）}中的多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成。仅用于风味生湿面制品复合专用小麦粉食品加工为原料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 幼砂糖应符合 QB/T4564 和 GB13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.5 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.6 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.7 大米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、苡麦粉、红米粉、黍米粉、青稞粉、薏仁米粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、豌豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、高粱粉、应符合 Q/XLR 0011S, 附录 A 的规定。
- 2.1.8 藜麦米应符合 GB 2715 和 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T11761 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.12 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.23 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 燕麦片应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.25 南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.31 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.32 食用发酵小麦粉应符合 Q/ZL 0001S, 附录 B 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.36 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.37 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.38 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.39a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.40 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.41 黑胡椒应符合 GB/T7901 的规定。
- 2.1.42 辣椒粉应符合 GB/T23183 的规定。
- 2.1.43 肉桂粉、洋葱粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.44 南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉应符合 NY/T1884 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

## 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉状并含有少量颗粒	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整体性状、颜色和光泽,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。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	分取50g-100g样品,放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平,采用肉眼观察是否有外来杂质。

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

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), %	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.50	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	≤ 5	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , 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、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

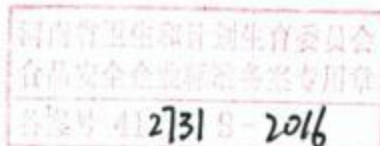
# Q/XLR

## 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



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 <sub>1</sub> 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 豆粉类：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 豆粉类杂粮混合：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 豆粉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
粗粒度, %	≤ 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), ng/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), ng/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉(以Cd计), ng/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), ng/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , 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

- 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。

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。

Q/XLR 0011S-2016

## 编制说明

五谷杂粮粉是以豆类(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。

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。本标准中铅的限量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5月3日



**Q/ZL**

**广东省食品安全企业标准**

Q/ZL 0001S-2017

---

**食用发酵小麦粉**

2017-02-18 发布

2017-06-16 实施

---

**珠海兆立食品科技有限公司 发布**

---

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》的规定编写。本标准根据产品的特点及实际情况，参考有关标准而制定，作为企业组织生产和食品安全监督检验依据。

本标准由肇庆市兆龙生物科技有限公司提出并负责起草；

本标准由肇庆市兆龙生物科技有限公司归口；

本标准起草单位：珠海兆立食品科技有限公司；

本标准主要起草人：朱兆基、黄立新、黄海泉、杨梓棠；

本标准于 2017 年 2 月 16 日首次发布。

## 食用发酵小麦粉

### 1 范围

本标准规定了食用发酵小麦粉技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、及包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于由小麦粉、水和酵母为原料，经混合、发酵、干燥和粉碎等主要工艺加工而成的食用发酵小麦粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图标志
GB 1355	小麦粉
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗粒度测定
GB/T 5517	粮油检验 粮食及制品酸度测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 13122	面粉厂卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20936	食品加工用酵母
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF1070	定量包装商品净含量计量检测规则

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督定办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

Q/ZL 0001S-2017

3.1.2 酵母应符合 GB/T 20536、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 水应符合 GB 5749、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	淡黄色	将样品倒入透明玻璃皿中，自然光下，用肉眼观察其色泽外观，嗅其气味，品其滋味。
气味和滋味	具有本产品特有的气味，无异味	
性状	粉末状	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标
水分, %	≤	13.5
酸度, mL/10g		2~5
灰分(以干物计), %	≤	0.7
粗粒度(100目筛), %	≥	95
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1

### 3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

### 3.5 净含量及允许负偏差要求

定量包装产品符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。

### 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 13122 和 GB 14881 的要求。

### 5 试验方法

Q/ZL 0001S-2017

### 5.1 感官要求

将样品倒到透明玻璃皿中，自然光下，用肉眼观察其色泽外观，嗅其气味，品其滋味，外观及香味均符合表 1 规定。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 水分的测定

按 GB 5009.3 的规定执行。

#### 5.2.2 酸度的测定

按 GB/T 5517 规定的方法测定。

#### 5.2.3 灰分的测定

按 GB/T 5009.4 的规定执行。

#### 5.2.4 粗细度的测定

按 GB/T 5507 规定的方法测定。

#### 5.2.5 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

#### 5.2.6 铅的测定

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 5.3 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

由同一批原料，同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一品种，相同规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

抽样以随机抽样的方法在企业成品仓库内抽取，所抽样品应是同一批次的产品，每批抽样不少于 100g，批数不少于 10 份，分成 2 份，1 份为检验用，1 份备查。

### 6.3 检验分类

产品分为原料入库检验、出厂检验和型式检验。

#### 6.3.1 原料入库检验

所有原辅材料须经企业检验部门验收合格后，方可用于生产。

#### 6.3.2 出厂检验

每批产品经生产企业检验部门按照本标准进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证后方可出厂。产品出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度、灰分、粗细度和标签。

#### 6.3.3 型式检验

6.3.3.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产时;
- b) 主要原料产地或供货商发生变化时;
- c) 更换主要设备时;
- d) 产品停产三个月以上恢复生产时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 6.3.3.2 型式检验项目

应包括本标准3.2~3.5和标签。

#### 6.3.4 判定规则

6.3.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。

6.3.4.2 检验结果中若有一项或一项以上项目不符合本标准规定时, 判该批产品为不合格品。

6.3.4.3 微生物指标中有一项不符合本标准时, 判定该批产品为不合格品, 不得复检。除微生物指标外, 其他项目检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中对不合格项进行加倍抽样复检, 以复检结果为准。

### 7. 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 7.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718 的规定要求, 外包装储运图示标明产品名称、执行标准、生产日期、保质期、包装规格、重量以及箱体尺寸, 并标有“防潮”等标识的运输标志且符合 GB/T 191 规定; 营养标签应符合 GB 28050 要求。

#### 7.2 包装

产品采用袋装或纸箱包装, 内装用塑料袋包装, 规格有 5 kg×4 小袋/箱和 25kg/袋, 或根据客户要求要求进行包装, 内附有产品合格证。塑料袋应符合 GB 9633 的规定。

#### 7.3 运输

本产品在运输过程中应有遮盖物, 防止雨淋、受潮、挤压, 严禁与有毒有害物质混运。转运过程中, 严禁使用铁钩类拖拉外包装物。

#### 7.4 贮存

本产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中, 防止受热或阳光曝晒, 严禁与有毒有害物质混贮, 且与地面和墙壁的距离应大于 20cm。在符合本标准条件下, 本产品贮存期为 18 个月, 逾期重新检验是否符合本标准要求, 确定是否使用。

#### 7.5 保质期

本品在标准规定的条件下, 自生产之日起, 包装完整未经启封的产品保质期 18 个月。

## 编制说明

本标准是以小麦粉为主要原料，根据添加辅料不同加工而成的复合专用小麦粉、风味生湿面制品复合专用小麦粉。

复合专用小麦粉适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加（或不添加）大米粉、黑米粉、荞麦粉、莜麦粉、红米粉、黍米粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏仁米粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、豌豆粉、黄豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、高粱粉、芝麻、全麦粉、黑麦粉、乳酸菌（菌种：植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、食用发酵小麦粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、谷朊粉、幼砂糖、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽糊精、小麦胚、葵花籽、燕麦片、芝麻、南瓜籽、可可粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅）、食品添加剂{（维生素 C）、酶制剂{ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}、乳化剂{硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、食品用香精（乳化香精）}中的多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成。仅用于面包复合专用小麦粉、糕点复合专用小麦粉、发酵面制品复合专用小麦粉食品加工为原料。

风味生湿面制品复合专用小麦粉适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加（或不添加）大米粉、黑米粉、荞麦粉、莜麦粉、黍米粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏仁米粉、绿豆粉、大豆粉、黄豆粉、黑豆粉、高粱粉、芝麻、全麦粉、黑麦粉、乳酸菌（菌种：植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、谷朊粉、白砂糖、食用盐、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、黄原胶、食用葡萄糖、小麦胚、燕麦片、芝麻、南瓜籽、可可粉、食品添加剂{（维生素 C）、酶制剂{ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}、乳化剂{硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、食品用香精（乳化香精）}中的多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成。仅用于风味生湿面制品复合专用小麦粉食品加工为原料。

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。

本标准规定了复合专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B