



411524S-2018



遂平健力源食品有限公司企业标准

Q/SJS 0001S-2018

---

# 小麦专用粉（预拌粉）

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

---

遂平健力源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

规范性附录 A、B、C 为本标准内容。

本标准由遂平健力源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘永安、刘安福。

H N

Q B

# 小麦专用粉（预拌粉）

## 1 范围

本标准规定了小麦专用粉（预拌粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按一定比例添加或不添加谷物粉（玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉）、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉）、豆类粉（大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉）、蔬菜粉（香菇粉、南瓜粉、胡萝卜粉）和谷朊粉、小麦胚芽粉、小麦膳食纤维粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、结晶果糖、玉米绵白糖、复配面粉处理剂[抗坏血酸(维生素C)、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、聚甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、六偏磷酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、D-抗坏血酸钠、食用玉米淀粉中]的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺预拌加工制成的非即食小麦专用粉（预拌粉）。用于馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、馒头饺子面条专用豆面小麦粉、馒头饺子面条专用谷物杂粮小麦粉、馒头饺子面条专用薯面小麦粉、馒头饺子面条专用蔬菜小麦粉、膨化食品专用小麦预拌粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 南瓜粉、胡萝卜粉、马铃薯粉应符合 NY/T 1884 的要求。

2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的要求。

2.1.6 红薯粉、紫薯粉应符合附录 A 的规定。

2.1.7 小麦膳食纤维粉应符合附录 B 的规定。

2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.10 绿豆粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、大豆粉、小米粉、高粱粉、红豆粉、豌豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.11 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.13 复配面粉处理剂[抗坏血酸(维生素 C)、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、焦磷酸钠、D-抗坏血酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、聚甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、六偏磷酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、食用玉米淀粉]应符合 GB 26687 的要求。

2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.15 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.16 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.18 玉米绵白糖应符合附录 C (Q/SXW0006S-2016) 和 GB 13104 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	试验方法
性状	粉末状	取出样品一份,置一洁净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

2.3.1 馒头、面条、饺子、油条、糕点类小麦专用预拌粉理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	精制级	普通级	检验方法
水分,%	≤ 14.5	14.5	GB 5009.3
灰分,%	≤ 0.85	1.2	GB 5009.4
粗细度	全部通过CQ14号筛	全部通过CQ14号筛	GB/T 5507
含砂量,%	≤ 0.02	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(干基)(以KOH计), mg/100g	≤ 80	80	GB/T 5510
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
*总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.11

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
铬(以Cr计) mg/kg	≤	1.0	GB5009.123
抗坏血酸(维生素C), g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注: *指标严于食品安全国家标准GB2762。			

### 2.3.2 添加豆面、谷物杂粮、薯面、蔬菜粉的小麦专用粉理化指标应符合表3的要求

表3 理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
灰分, %	≤	6.0	GB 5009.4
粗细度		全部通过CQ14号筛	GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.03	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(干基)(以KOH计), mg/100g	≤	80	GB/T 5510
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
*总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
抗坏血酸(维生素C), g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注: *指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。			

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 附录 A

(规范性附录)

## 红(紫)薯粉的质量要求

红(紫)薯粉是以红薯、紫薯为原料,经清洗、切片、干燥、磨粉等工艺制成的粉状产品。

## E1 感官要求

## 感官要求

项 目	要 求
形态	呈粉状、粗细均匀
色泽	具有红(紫)薯粉固有的色泽
滋味、气味	具有红(紫)薯粉应有的滋味和香味,无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

## E2 理化指标

## 理化指标

项 目	指 标
粗细度	全部通过CQ14号筛
水分/(g/100g)	≤ 13.0
灰分/(g/100g)	≤ 4
二氧化硫残留量/(mg/kg)	≤ 30
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5

## 附录 B

(规范性附录)

## 小麦膳食纤维粉的质量要求

小麦膳食纤维粉是以小麦麸为原料，经真菌  $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶、蛋白酶分步水解、脱水、干燥及粉碎等工艺制成的粉状产品。

## F1 感官要求

## 感官要求

项 目	要 求
形态	呈粉状、粗细均匀
色泽	浅黄色
滋味、气味	无异味，无霉变
杂质	无肉眼可见外来杂质

## F2 理化指标

## 理化指标

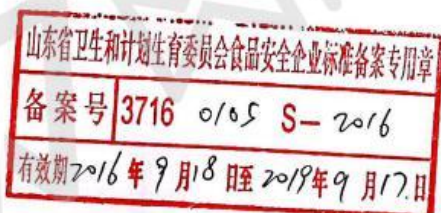
项 目	指 标
总膳食纤维含量/ (%)	$\geq$ 60.0
水分/ (g/100g)	$\leq$ 14.0
灰分/ (g/100g)	$\leq$ 6.0
总砷 (以As计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.5
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / ( $\mu$ g/ kg)	$\leq$ 5.0

# Q/SXW

## 西王药业有限公司企业标准

Q/SXW 0006S-2016

### 固体果葡糖



2016-09-10 发布

2016-09-15 实施

西王药业有限公司 发布

Q/SXW 0006S-2016

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。  
本标准由西王药业有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：杨荣玉、刘剑侠、郭玉波。  
本标准自发布之日起有效期 3 年，到期复审。

W WAPS

## 固体果葡糖

### 1 范围

本标准规定了固体果葡糖的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于将食用葡萄糖和结晶果糖(原料为玉米)按照一定比例复配而成的产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,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)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1445 绵白糖

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 9687 食用包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 分类

固体果葡糖企业又称为玉米绵白糖。按果糖含量分为固体果葡糖(I型)和精制细糖(II型)两类。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料

##### 4.1.1 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

##### 4.1.2 结晶果糖

应符合 GB/T 26762 的规定。

#### 4.2 生产工艺

原料→混合→称量→包装→检验→入库。

Q/SXW 0006S-2016

## 4.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	白色或微黄色
气 味	具有产品特有的气味
澄清度	产品的水溶液清澈、透明。

## 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		I 型	II 型
果糖(占干物质)(液相色谱法)/%	≥	30.0	42.0
果糖+葡萄糖(占干物质)/%	≥	99.5	99.5
干燥失重/ (%)	≤	6.0	5.5
酸度(中和5g样品消耗0.02mol/L氢氧化钠溶液的毫升数)/mL	≤	0.50	0.50
硫酸灰分/ (%)	≤	0.05	0.05
色度/RBU		50	50
氯化物/ (%)	≤	0.01	0.01
铅(mg/kg)	≤	0.5	0.5
总砷(mg/kg)	≤	0.5	0.5
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	20	20

## 4.5 生物指标

螨不得检出。

## 4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验方法

## 6.1 感官检验

## 6.1.1 外观

取适量样品于明亮处,采用肉眼观察其晶粒、色泽。

## 6.1.2 臭和味

称取50g样品,嗅其气味,记录其气味特征;另取少量样品放入口中,仔细品尝,记录其滋味特征。

## 6.1.3 澄清度

Q/SXW 0006S-2016

称取 5g 样品,放入比色管中,用 50℃的温水将其定容至 10ml,摇匀,肉眼观察溶液是否澄清。

## 6.2 理化检验

### 6.2.1 果糖

按GB/T 26762 中5.2规定的方法测定。

### 6.2.2 干燥失重

按GB/T 26762中5.3规定的方法测定。

### 6.2.3 酸度

按GB/T 26762中5.4规定的方法测定。

### 6.2.4 硫酸灰分

按GB/T 20885中6.8规定的方法测定。

### 6.2.5 色度

按GB/T 20882中5.5规定的方法测定。

### 6.2.6 氰化物

按GB/T 20880中6.4规定的方法测定。

### 6.2.7 不溶于水杂质

按GB 1445中4.8规定的方法测定。

### 6.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 6.2.9 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

## 6.3 螨

按 GB 13104 中附录 A 规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

统一班次、统一批投料生产的统一品种的产品为一个批次。

### 7.2 抽样

#### 7.2.1 抽样方法

从每批产品中抽取样品时,应先从整批中抽取若干包装单位,然后再从抽出的包装单位中抽取均匀试样。

#### 7.2.2 整批产品中包装单位的抽取

抽取包装单位的数量,应根据式(1)计算:

$$A = \sqrt{\frac{N}{2}} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

A——应抽取的包装单位数,单位为袋;

N——批量的总包装单位数,单位为袋。

注:计算后数值如有小数,按GB/T 8170规定取整数进行抽样。

#### 7.2.3 均匀试样的抽取

取样时,用清洁、干燥的取样工具插入包装袋的2/3处,每袋取样100g,将抽取的样品迅速混匀,用四分法缩分,然后分装于两个1000ml清洁干燥的磨口瓶中,密封,贴上标签。一瓶检测,一瓶封存备查。

## 7.3 出厂检验

### 7.3.1 检验项目

**0/SXW 0006S-2016**

包括感官指标、干燥失重、果糖（果糖+果葡糖）、酸度、硫酸灰分、色度、氯化物、不溶于水杂质。

**7.3.2 产品出厂**

每批产品须经厂检验部门逐批进行检验，合格后出具产品报告单，方可出厂。

**7.4 型式检验**

7.4.1 正常生产时，每6个月进行一次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 材料、工艺、设备有较大改变，可能影响产品性能时；
- b) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- c) 停产一年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4.2 检验项目为本标准中规定的全部项目。

**7.5 判定规则**

检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

**8 标志、包装、运输与贮存****8.1 标志**

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定。

**8.2 包装**

8.2.1 产品内包装采用聚乙烯成型品材料，应符合GB 9687的规定。

8.2.2 产品外包装为复合塑料编织袋，应符合GB/T 8947的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸仓储和运输。

**8.3 运输**

运输设备要洁净卫生，整个运输过程中要保持干燥、清洁，不得与有毒、有腐蚀性物品混装、混运，避免日晒和雨淋，装卸时，应轻拿轻放，严禁破损包装。

**8.4 贮存**

存放地点应保持清洁、通风、干燥，严防日晒、雨淋，严禁火种。不得与有毒、有害、有腐蚀性或含有异味的物品放在一起。产品包装应堆放在离地10cm以上的垫板上，堆垛四周应离墙壁50cm以上，垛间应留有60cm以上的通道。

**8.5 保质期**

在本标准规定的条件下，保质期为24个月。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按一定比例添加或不添加谷物粉（玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉）、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉）、豆类粉（大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉）、蔬菜粉（香菇粉、南瓜粉、胡萝卜粉）和谷朊粉、小麦胚芽粉、小麦膳食纤维粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、结晶果糖、玉米绵白糖、复配面粉处理剂[抗坏血酸(维生素C)、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、聚甘油脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、六偏磷酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、D-抗坏血酸钠、食用玉米淀粉中]的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺预拌加工制成的非即食小麦专用粉（预拌粉）。用于馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、馒头饺子面条专用豆面小麦粉、馒头饺子面条专用谷物杂粮小麦粉、馒头饺子面条专用薯面小麦粉、馒头饺子面条专用蔬菜小麦粉、膨化食品专用小麦预拌粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉。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，参照GB/T 1355《小麦粉》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了小麦专用粉（预拌粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

遂平健力源食品有限公司