



413019S-2018



豫粮集团濮阳专用面粉有限公司企业标准

Q/PYL 0005S-2018

面包粉

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《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。

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：贾艳周，杨青，刘秋平。

本标准自实施之日起代替 Q/PYL005S-2018（备案号 410084S-2018）。

H N

Q B

面包粉

1 范围

本标准规定了面包粉的要求，以及检验方法、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为主要原料，依据产品品种不同，添加或不添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉的一种或几种食品辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、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（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 *Lipase*（来源于米曲 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）的一种或几种食品添加剂，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 原辅料要求

2.1.2 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.6 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.7 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。

2.1.8 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。

2.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB1886.179 的规定。

2.1.10 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（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 *Lipase*（来源于米曲霉

Aspergillus oryzae 或黑曲霉 Aspergillus niger) 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
形状	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和色泽和杂质; 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	具有小麦粉固有的气味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 0.75	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CB36 号筛, CB42 号筛留存不超 10%	GB/T 5507
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 12.2	GB 5009.5
湿面筋含量(以湿基计), %	≥ 30	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	≤ 50	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	≤ 0.1	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(α)芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的定。

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 其他要求

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

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以高筋小麦粉为主要原料，依据产品品种不同，添加或不添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉的一种或几种食品辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、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（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 *Lipase*（来源于米曲 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）的一种或几种食品添加剂，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包粉。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，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。

本标准规定了面包粉的要求，以及检验方法、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

QB