



413020S-2018



豫粮集团濮阳专用面粉有限公司企业标准

Q/PYL 0001S-2018

复配全麦面包粉

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/PYL001S-2017（备案号为 412275S-2017）。

H N

Q B

复配全麦面包粉

1 范围

本标准规定了复配全麦面包粉的术语和定义、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。

本标准适用于以全麦粉为原料，依据产品品种不同，添加或不添加食品辅料谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉的一种或几种，添加或不添加食品添加剂维生素 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，按一定比例经配料、混合、包装而成的复配全麦面包粉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 全麦粉 Whole wheat flour

以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 3.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.4 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.5 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 3.1.6 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 3.1.7 硬脂酰乳酸钙应符合 GB1886.179 的规定。
- 3.1.8 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。

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	检验方法
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	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气味, 无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	检验方法
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), μ g/g	≥ 200	LS/T 3244 中的附录 A
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
* 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

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 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、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

全麦面包粉以全麦粉为原料，依据产品品种不同，添加食品辅料谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉，添加食品添加剂维生素 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 Notatin（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 oryzae*）、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*），按一定比例经配料、混合、包装而成的复配全麦面包粉，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 LS/T 3244《全麦粉》制定本企业标准，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术语和定义、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。

本标准中的总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司

QB