



410162S-2019



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0011S-2019

复合专用小麦粉

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出。

本标准起草单位：新乡市新良粮油加工有限责任公司。

本标准主要起草人：张天赐、孟庆凤、郜慧芳。

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。

本标准适用于以小麦为原料、经过清理、润麦、磨粉、筛理，根据产品品种不同，添加（或不添加）黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉（经粉碎成粉或粉碎成带片全黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉）、大米粉、小米粉、小麦胚（胚片、胚粉）、谷朊粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食品添加剂偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素 C）、乳化剂（硬脂酰乳酸钙），酶制剂[葡萄糖氧化酶 Glucose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*），木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*、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*、黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）] 一种或多种，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、糕点、蛋糕的复合专用小麦粉。

2 分类

根据添加原辅料不同，将产品分为面包复合专用小麦粉、糕点复合专用小麦粉和蛋糕复合专用小麦粉。

2.1 面包复合专用小麦粉

小麦为原料、经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加（或不添加）黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉（经粉碎成粉或粉碎成带片全黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉）、大米粉、小米粉、小麦胚（胚片、胚粉）、谷朊粉、酶制剂[葡萄糖氧化酶 Glucose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*），木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*、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*、黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的专用于面包的复合专用小麦粉。

2.2 蛋糕复合专用小麦粉

小麦为原料、经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加（或不添加）黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉（经粉碎成粉或粉碎成带片全黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉）、大米粉、小米粉、小麦胚（胚片、胚粉）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、乳化剂（硬脂酰乳酸钙）、酶制剂[木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*、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*、黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的一种或多种,经混合、过筛、包装而成的专用于蛋糕的复合专用小麦粉。

2.3 糕点复合专用小麦粉

小麦为原料、经过清理、润麦、磨粉、筛理,添加(或不添加)黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉(经粉碎成粉或粉碎成带片全黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉)、大米粉、小米粉、小麦胚(胚片、胚粉)、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉,乳化剂(硬脂酰乳酸钙),酶制剂[木聚糖酶 Xylanase (来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*、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*、黑曲霉 *Aspergillus niger*)]中的一种或多种,经混合、过筛、包装而成的专用于糕点的复合专用小麦粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351、GB/T 17892、GB/T 17893、GB2715 的规定。

3.1.2 小麦胚(胚片、胚粉)应符合 LS/T 3210 的规定。

3.1.3 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.4 谷朊粉应符合 GB 20371 的规定。

3.1.5 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。

3.1.6 葡糖氧化酶 Glucose oxidase(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶 Xylanase (来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*、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*、黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*) 应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.7 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

3.1.8 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。

3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.10 黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、大米粉、小米粉应符合 LS/T 3302 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

色泽	具有该产品应有的色泽	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;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。
气味	具有该产品应有的气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	取100克样品于洁净的白瓷盘中,在自然光下目视检验杂质

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	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 3.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
偶氮甲酰胺, g/kg	≤ 0.045	SN/T 4677
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
*总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	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
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

注: * 该指标严于食品安全国家标准 GB2762。

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 食品生产加工的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB13122 的规定。

3.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定; 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4 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、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料、经过清理、润麦、磨粉、筛理，根据产品品种不同，添加（或不添加）黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉（经粉碎成粉或粉碎成带片全黑麦粉、藜麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉）、大米粉、小米粉、小麦胚（胚片、胚粉）、谷朊粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食品添加剂偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素 C）、乳化剂（硬脂酰乳酸钙），酶制剂[葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*），木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*、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*、黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）] 一种或多种，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、糕点、蛋糕的复合专用小麦粉。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》有关规定，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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

QB