



410486S-2019



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0020S-2019

---

# 面筋预拌粉

2019-02-19 发布

2019-02-19 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》的规定编写。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王莹。

H N

Q B

# 面筋预拌粉

## 1 范围

本标准规定了面筋预拌粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，加入小麦粉，按一定比例经配料、混合、包装加工而成的面筋预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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
性状	粉末状，无结块	取100g样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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	≤ 12.0	GB 5009.3
*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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并【a】芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
*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 其它卫生要求

真菌毒素限量符合 GB 2761 的规定，污染物限量符合 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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

面筋预拌粉适用于以谷朊粉为主要原料，加入小麦粉，按一定比例经配料、混合、包装加工而成的面筋预拌粉。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。

本标准规定了面筋预拌粉的要求、检验方法、检验规则和包装、标签、标志、运输、贮存等。

本标准中铅指标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

H N

Q B