



411045S-2019



孟州市金玉米有限责任公司企业标准

Q/JYM 0010S-2019

烘焙食品专用粉

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

孟州市金玉米有限责任公司 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。

本标准由孟州市金玉米有限责任公司提出。

本标准由孟州市金玉米有限责任公司和武陟县质量技术监督检验测试中心共同起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、张红卫、孙建辉、马燕舞。

H N

Q B

烘焙食品专用粉

1 范围

本标准规定了烘焙食品专用粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等

本标准适用于以玉米淀粉为原料,经耐高温 α -淀粉酶(来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*)水解、净化、浓缩后,添加或不添加姜黄或焦糖色,添加或不添加鲜奶香精,喷雾干燥而成的非即食食品原料或配料(添加焦糖色的产品仅用于饼干原料)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 α -淀粉酶制剂应符合GB1886.174的规定。

2.1.4 姜黄应符合GB 1886.60的规定。

2.1.5 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

2.1.6 鲜奶香精应符合GB 30616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	粉末或颗粒状	取适量样品,在自然光的光线下,用肉眼观察样品的色泽、性状和杂质,取少量样品,先闻气味,然后放入口中,仔细品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味,无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味	
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	≤ 6.5	GB/T 20884
灰分, g/100g	≤ 0.6	GB/T 20885
溶解度, g/100g	≥ 98	GB/T 20884
pH 值	4.5~6.5	GB/T 20884
碘试验	无蓝色反应	GB/T 20884
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: *铅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 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、pH 值、碘试验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米淀粉为原料，经耐高温 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）水解、净化、浓缩后，添加或不添加姜黄或焦糖色，添加或不添加鲜奶香精，喷雾干燥而成的非即食食品原料或配料（添加焦糖色的产品仅用于饼干原料）。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》的有关规定制订企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

孟州市金玉米有限责任公司

H N

Q B