



413181S-2017



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0008S-2017

面包粉

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

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，秦美玲。

H N

Q B

面包粉

1 范围

本标准规定了面包粉的要求，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，食品添加剂偶氮甲酰胺，抗坏血酸（维生素 C）、酶制剂[葡糖氧化酶 Notatin（来源于黑曲霉 *Aspergillus oryzae* 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 oryzae*）、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase] 辅料，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 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。

2.1.3 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.4 葡糖氧化酶 Notatin（来源于黑曲霉 *Aspergillus oryzae* 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 oryzae*）、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus oryzae*）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	试验方法
性状	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；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	该产品应有的气味，无异味	

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, g/100g (以干基计)	≥ 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
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的规定。		

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。型式检验按国家有关规定执行。

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，食品添加剂偶氮甲酰胺，抗坏血酸（维生素 C）、酶制剂[葡糖氧化酶 Notatin（来源于黑曲霉 *Aspergillus oryzae* 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 oryzae*）、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase] 辅料，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 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