



410194S-2018



河南省大众粮油食品有限公司企业标准

Q/DZLY 0001S-2018

小麦预拌粉

2018-01-12 发布

2018-01-12 实施

河南省大众粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由河南大众粮油食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白荣先、赵艳玲、白冰、罗涛、王静。

规范性附录 A、B、C、D 为本标准内容。

H N

Q B

小麦预拌粉

1 范围

本标准规定了小麦预拌粉的分类要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按一定比例添加或不添加谷物粉（玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉）、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、土豆粉）、豆类粉（大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉）、蔬菜粉（如香菇粉、南瓜粉、胡萝卜粉）和谷朊粉、小麦胚芽粉、小麦膳食纤维粉、大豆蛋白粉、小麦淀粉、玉米淀粉、复配面粉处理剂（维生素C、 α -淀粉酶〈来源于米曲霉*Aspergillus oryzae*〉、脂肪酶〈来源于米曲霉*Aspergillus oryzae*〉、木聚糖酶〈来源于李氏木霉*Trichoderma reesei*〉、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺预拌加工制成的产品。用于馒头小麦预拌粉、面条小麦预拌粉、糕点小麦预拌粉、饺子馒头面条豆面小麦预拌粉、馒头面条谷物杂粮小麦预拌粉、面条馒头薯面小麦预拌粉、馒头面条蔬菜小麦预拌粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 香菇粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的要求。

2.1.5 香菇粉应符合 GB7096 的要求。

2.1.6 红薯粉、紫薯粉应符合附录 A 的规定。

2.1.7 小麦膳食纤维粉应符合附录 B 的规定。

2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.10 绿豆粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、红豆粉、豌豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.11 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.13 复配面粉处理剂（抗坏血酸（维生素 C）、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、焦磷酸钠、磷酸三钙、

三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉)应符合 GB 26687 的要求。

2.1.14 大豆粉应符合附录 C 的规定。

2.1.15 土豆粉应符合附录 D 的规定。

2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的要求。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

| 项目 | 要求 | 试验方法 |
|-------|----------------|--|
| 性状 | 粉末状 | 取样品一份,置于白色瓷盘中,在自然光线下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,熟制后,用温开水漱口,品尝其滋味。 |
| 色泽 | 具有产品特有的混合色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有产品特有的气滋味、无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 理化指标

2.3.1 馒头、面条、糕点类小麦预拌粉理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

| 项 目 | 指 标 | | |
|----------------------------|------------|------------|------------|
| | 精制级 | 普通级 | 检验方法 |
| 水分,% | ≤ 14.5 | 14.5 | GB 5009.3 |
| 灰分,% | ≤ 0.55 | 0.70 | GB 5009.4 |
| 粗细度 | 全部通过CQ14号筛 | 全部通过CQ14号筛 | GB/T 5507 |
| 含砂量,% | ≤ 0.02 | 0.02 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物,g/kg | ≤ 0.003 | 0.003 | GB/T 5509 |
| 脂肪酸值(干基)(以KOH计),mg/100g | ≤ 80 | 80 | GB/T 5510 |
| 铅(以Pb计),mg/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |
| *总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ | 0.4 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ,μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 镉(以Cd计),mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 汞(以Hg计),mg/kg | ≤ | 0.02 | GB 5009.17 |
| 苯并(a)芘,μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.27 |
| 铬(以Cr计)mg/kg | ≤ | 1.0 | GB5009.123 |
| 抗坏血酸(维生素C),g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.86 |

注：*指标严于食品安全国家标准GB2762。

2.3.2 豆面、谷物杂粮、薯面、蔬菜小麦预拌粉理化指标应符合表3的要求

表 3

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-----------------------------|--------------|------------|
| 水分,% | ≤ 14.5 | GB 5009.3 |
| 灰分,% | ≤ 4.0 | GB 5009.4 |
| 粗细度 | ≤ 全部通过CQ14号筛 | GB/T 5507 |
| 含砂量,% | ≤ 0.03 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物, g/kg | ≤ 0.003 | GB/T 5509 |
| 脂肪酸值(干基)(以KOH计), mg/100g | ≤ 80 | GB/T 5510 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| *总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.4 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 镉(以Cd计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 汞(以Hg计), mg/kg | ≤ 0.02 | GB 5009.17 |
| 苯并(a)芘, μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.27 |
| 铬(以Cr计) mg/kg | ≤ 1.0 | GB5009.123 |
| 抗坏血酸(维生素C), g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.86 |
| 注：*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | |

2.4 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 其它要求

食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品中农药最大残留限量应符合 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、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

(规范性附录)

红(紫)薯粉的质量要求

紫薯粉是以紫薯为原料,经清洗、切片、干燥、磨粉等工艺制成的粉状产品。

A1 感官要求

感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|----------------------|
| 形态 | 呈粉状、粗细均匀 |
| 色泽 | 具有红(紫)薯粉固有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有红(紫)薯粉应有的滋味和香味,无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

A2 理化指标

理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------|------------|
| 粗细度 | 全部通过CQ14号筛 |
| 水分/(g/100g) | ≤ 13.0 |
| 灰分/(g/100g) | ≤ 4 |
| 二氧化硫残留量/(mg/kg) | ≤ 30 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |

附录 B

(规范性附录)

小麦膳食纤维粉的质量要求

小麦膳食纤维粉是以小麦麸为原料，经真菌 α -淀粉酶、脂肪酶、蛋白酶分步水解、脱水、干燥及粉碎等工艺制成的粉状产品。

B1 感官要求

感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|-----------|
| 形态 | 呈粉状、粗细均匀 |
| 色泽 | 浅黄色 |
| 滋味、气味 | 无异味，无霉变 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

B2 理化指标

理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|--------------------------------------|-------------|
| 总膳食纤维含量/ (%) | \geq 60.0 |
| 水分/ (g/100g) | \leq 14.0 |
| 灰分/ (g/100g) | \leq 6.0 |
| 总砷 (以As计) / (mg/kg) | \leq 0.5 |
| 铅 (以Pb计) / (mg/kg) | \leq 0.5 |
| 黄曲霉毒素B ₁ / (μ g/ kg) | \leq 5.0 |

附录C

(规范性附录)

大豆粉的质量要求

大豆粉是以国产大豆为原料，经脱壳、碾磨等工艺制成的粉状产品。

C1 感官要求

感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|-------------------|
| 形态 | 呈粉状、粗细均匀 |
| 色泽 | 具有大豆粉固有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有大豆粉固有的滋味和香气，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

C2 理化指标

理化指标

| 项目 | 指标 |
|-------------------------------|------------|
| 粗细度 | 全部通过CQ14号筛 |
| 水分, % | ≤ 14.5 |
| 灰分(干基), % | ≤ 2.0 |
| 含砂量, % | ≤ 0.03 |
| 磁性金属物, g/kg | ≤ 0.003 |
| 脂肪酸值(干基), mg/100g | ≤ 80 |
| 总砷(以As计) / (mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 铅(以Pb计) / (mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg) | ≤ 5.0 |

附录D

(规范性附录)

土豆粉的质量要求

土豆粉是以土豆为原料，经去杂、削皮、蒸煮、脱水、碾磨等工艺制成的粉状产品。

D1 感官要求

感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|-------------------|
| 形态 | 呈粉状、粗细均匀 |
| 色泽 | 具有土豆粉固有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有土豆粉固有的滋味和香气，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

D2 理化指标

理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|--------------------|------------|
| 粗细度 | 全部通过CQ14号筛 |
| 水分，% | ≤16.0 |
| 灰分（干基），% | ≤2.0 |
| 含砂量，% | ≤0.03 |
| 磁性金属物，g/Kg | ≤0.003 |
| 脂肪酸值（干基），mg/100g | ≤80 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.2 |

编制说明

本标准规定了小麦预拌粉的分类要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按一定比例添加或不添加谷物粉（玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、若麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉）、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、土豆粉）、豆类粉（大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉）、蔬菜粉（如香菇粉、南瓜粉、胡萝卜粉）和谷朊粉、小麦胚芽粉、小麦膳食纤维粉、大豆蛋白粉、小麦淀粉、玉米淀粉、复配面粉处理剂（维生素C、 α 淀粉酶〈来源于米曲霉*Aspergillus oryzae*〉、脂肪酶〈来源于米曲霉*Aspergillus oryzae*〉、木聚糖酶〈来源于李氏木霉*Trichoderma reesei*〉、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺预拌加工制成的产品。用于馒头小麦预拌粉、面条小麦预拌粉、糕点小麦预拌粉、饺子馒头面条豆面小麦预拌粉、馒头面条谷物杂粮小麦预拌粉、面条馒头薯面小麦预拌粉、馒头面条蔬菜小麦预拌粉。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》的有关规定，参照GB/T 1355《小麦粉》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了小麦预拌粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南大众粮油食品有限公司