



411798S-2018



中粮面业（漯河）有限公司企业标准

Q/ZML 0001S-2018

---

# 杂粮馒头、包子预拌粉

2018-06-15 发布

2018-06-15 实施

---

中粮面业（漯河）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》编写。

本标准起草单位：中粮面业（漯河）有限公司、中粮（郑州）粮油工业有限公司。

本标准主要起草人：蒋小静、赵磊、高会鸽、吕晓亚、张会涛、王振杰。

本标准同样适用的制造企业：中粮（郑州）粮油工业有限公司（地址：郑州经济技术开发区航海东路1746号）。

H N

Q B

# 杂粮馒头、包子预拌粉

## 1 范围

本标准规定了杂粮馒头、包子预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加黑米粉、玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、高粱粉、小米粉、紫薯粉、糯米粉、豌豆粉、红枣粉、食用酵母（酵母、山梨醇酐单硬脂酸酯、抗坏血酸）、泡打粉（碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、淀粉）、碳酸钠、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉中的一种或几种，经过配料、混合搅拌、包装工艺制成的专用于杂粮馒头、包子预拌粉。

## 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 黑米粉、黑麦粉、荞麦粉、高粱粉、小米粉、紫薯粉、豌豆粉、糯米粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T10463 或 LS/T 3303 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 食用酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.7 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 脂肪酶、半纤维素酶、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块。	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对色泽、性状、气滋味、杂质进行检验。
色泽	具有本品应有的色泽，且均匀一致。	
气滋味	具有本品应有的气滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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/ (%)	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分/ (%) (以干物计)	≤ 3.0	GB 5009.4
磁性金属物/ (g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / ( μ g/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
维生素 C (抗坏血酸) / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.86
*铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	0.8	GB5009.123
苯并[a]芘 / ( μ g /kg)	≤	5.0	GB5009.27

注：\*指标严于国家食品安全标准 2762。

#### 2.4 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指标、理化指标中的水分、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

杂粮馒头、包子预拌粉是以小麦粉为主要原料，添加黑米粉、玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、高粱粉、小米粉、紫薯粉、糯米粉、豌豆粉、红枣粉、食用酵母（酵母、山梨醇酐单硬脂酸酯、抗坏血酸）、泡打粉（碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、淀粉）、碳酸钠、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、大豆膳食纤维、大豆蛋白粉中的一种或几种，经过配料、混合搅拌、包装工艺制成的专用于杂粮馒头、包子预拌粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB/T 1355《小麦粉》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了杂粮馒头、包子预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中“铬”指标严于食品安全国家标准 GB2762 规定。

本标准同样适用的制造企业：中粮（郑州）粮油工业有限公司（地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号）。

中粮面业（漯河）有限公司