

Q/LJH

辽宁佳和谷物产业有限公司企业标准

Q/LJH 0003S—2015

杂粮蛋糕粉

2015-XX-XX 发布

2015-XX-XX 实施

辽宁佳和谷物产业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁佳和谷物产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陆文华、姜永君、李欣。

本标准属首次发布。

杂粮蛋糕粉

1 范围

本标准规定了杂粮蛋糕粉的定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以低筋小麦粉、小麦粉、杂粮粉（小米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉）、脱脂豆粉为原料，添加食品添加剂（单甘油脂肪酸酯、复合膨松剂），经配料、混合、包装等工序加工而成的杂粮蛋糕粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1355 小麦粉
- GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B1 的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8608 低筋小麦粉
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10463 玉米粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
GB/T 23503 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
GB 25591 食品安全国家标准 食品添加剂 复合膨松剂
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 定义

下列定义适合本标准：

杂粮蛋糕粉：是指以低筋小麦粉、小麦粉、杂粮粉（小米粉、黑米粉、荞麦粉、玉米粉）、脱脂豆粉为原料，添加食品添加剂（单甘油脂肪酸酯、复合膨松剂），经配料、混合、包装等工序加工而成的杂粮蛋糕粉。

4 产品分类

产品按原料不同可分为：

4.1 小米蛋糕粉

是以低筋小麦粉、小麦粉、小米粉、脱脂豆粉为原料，添加食品添加剂（单甘油脂肪酸酯、复合膨松剂），经配料、混合、包装等工序加工而成的杂粮蛋糕粉。

4.2 黑米蛋糕粉

是以低筋小麦粉、小麦粉、黑米粉、脱脂豆粉为原料，添加食品添加剂（单甘油脂肪酸酯、复合膨松剂），经配料、混合、包装等工序加工而成的杂粮蛋糕粉。

4.3 荞麦蛋糕粉

是以低筋小麦粉、小麦粉、荞麦粉、脱脂豆粉为原料，添加食品添加剂（单甘油脂肪酸酯、复合膨松剂），经配料、混合、包装等工序加工而成的杂粮蛋糕粉。

4.4 玉米蛋糕粉

是以低筋小麦粉、小麦粉、玉米粉、脱脂豆粉为原料，添加食品添加剂（单甘油脂肪酸酯、复合膨松剂），经配料、混合、包装等工序加工而成的杂粮蛋糕粉。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 低筋小麦粉：应符合 GB/T 8608 的规定。

- 5.1.2 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 5.1.3 小米粉、黑米粉、荞麦粉：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 5.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 5.1.5 脱脂豆粉：应符合 GB/T 22493、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家其他相关标准规定。
- 5.1.6 单甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1986 的规定。
- 5.1.7 复合膨松剂：应符合 GB 25591 的规定。
- 5.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
外 观	均匀粉末状或微粒状，无霉变、无结块
滋、气味	具有该产品应有的滋、气味，无霉味、无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

5.3 质量指标

应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项 目	指 标
粗细度	全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 15.0%
含砂量/(%)	≤ 0.02
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003
水分/(%)	≤ 14
酸度/(mL/10g)	≤ 2

5.4 卫生指标

应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.02
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0

苯并[a]芘/(μg/kg)	≤	5.0
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)		
玉米蛋糕粉	≤	20
其他杂粮蛋糕粉	≤	5.0
赈曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤	5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤	1000
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤	60

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和国家有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取试样适量（50g 以上），置于白色洁净的瓷盘中，在自然光线下目测外观、杂质；色泽、滋味、气味按 GB/T 5492 规定的方法执行。

6.2 质量指标

6.2.1 粗细度

按 GB/T 5507 规定的方法测定。

6.2.2 含砂量

按GB/T 5508 规定的方法测定。

6.2.3 磁性金属物

按GB/T 5509 规定的方法测定。

6.2.4 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.5 酸度

按 GB/T 5517 规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.3.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3.3 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

6.3.4 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

6.3.5 铬

按 GB/T 5009.123 规定的方法测定。

6.3.6 苯并[a]芘

按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。

6.3.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

6.3.8 赭曲霉毒素 A

按 GB/T 23502 规定的方法测定。

6.3.9 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按 GB/T 23503 规定的方法测定。

6.3.10 玉米赤霉烯酮

按 GB/T 5009.209 规定的方法测定。

6.4 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前，应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

7.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。按 GB/T 5491 规定的方法抽取适量样品，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、粗细度、水分、酸度、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。

7.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装采用符合 GB 9683 要求的复合袋包装，运输包装采用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱。

8.3 运输

运输工具必须符合卫生要求，产品运输时应避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

符合本标准规定，自生产之日起，常温条件下保质期为 12 个月。
