



412805S-2017



河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司企业标准

Q/HNJJ 0003S-2017

专用小麦粉

2017-11-27 发布

2017-11-27 实施

河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司 发布

前 言

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

本标准由河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司提出并起草。

本标准起草人：李罡、李卫国。

H N

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以各种不同品种的小麦粉为原料，加入复配食品添加剂（其原料为：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*〉、磷酸三钙、食用玉米淀粉、添加或不添加三聚磷酸钠、添加或不添加焦磷酸钠），在混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T1355 和 GB2715 的规定。

2.1.2 复配食品添加剂（其原料为：维生素 C、 α 淀粉酶、脂肪酶、木聚糖酶、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 高筋小麦粉应符合 GB/T8607 和 GB2715 的规定

2.1.4 面条用小麦粉应符合 LS/T3202 和 GB2715 的规定

2.1.5 饺子用小麦粉应符合 LS/T3203 和 GB2715 的规定

2.1.6 馒头用小麦粉应符合 LS/T3204 和 GB2715 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	粉状	从样品中取出 500 克，置于洁净白色的瓷器中，用粉刀翻动，在自然光线下观察外观及颜色、性状，查看是否有杂质、发霉、蠕虫等，用鼻嗅其气味。
外观及颜色	乳白色、乳黄色，无杂色	
气味	具有固有的麦香味，无异味	
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 规定。

表 2 理化指标

项目 指标 类别	色泽 气味	质量 等级	水分, % ≤	灰分, % ≤	湿面 筋, % ≥	脂肪酸值, mgKOH/100 g ≤	含砂 量, % ≤	降落数 值, S ≥	磁性金属 物, g/kg ≤	粉类粗细度	粉质曲 线稳定 时间, ≥	总砷(以 As 计), mg/kg ≤	*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	黄曲霉毒 素 B ₁ , μg/kg ≤
拉面专用小麦粉	正常	一级	14.5	0.65	30.0	70.0	0.02	--	0.003	CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 ≤ 10.0%	5.0	0.5	0.15	5.0
烩面专用小麦粉		一级	14.5	0.65	30.0			--		CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 ≤ 10.0%	5.0			
馒头专用小麦粉		特制 一等	14.0	0.65	27.0			--		CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 ≤ 10.0%	3.0			
热干面专用小麦粉		精制 级	14.5	0.55	28.0			250		CB36 号筛全通	4.0			
油条专用小麦粉		--	14.5	0.75	30.0			--		CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 ≤ 10.0%	--			
饺子皮专用小麦粉		一级	14.5	0.65	30.0			--		CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 ≤ 10.0%	5.0			
包子专用小麦粉		特制 一等	14.0	0.65	27.0			--		CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 ≤ 10.0%	3.0			
刀削面专用小麦粉		一级	14.5	0.65	30.0					CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 ≤ 10.0%	5.0			
检验方法			GB 5009. 3	GB 5009.4	GB/T550 6	GB/T5510	GB/T55 08		GB/T5509	GB/T5507	GB/T146 14	GB 5009.11	GB 5009.12	GB 5009.22
注: *本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。														

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的有关规定执行。

2.6 其它卫生要求

应符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分、蛋白质、粗细度、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值、湿面筋的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以各种不同品种的小麦粉为原料，加入复配食品添加剂（其原料为：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*>、磷酸三钙、食用玉米淀粉、添加或不添加三聚磷酸钠、添加或不添加焦磷酸钠），在混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、包装而成。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/T1355《小麦粉》、GB/T8607《高筋小麦粉》、LS/T3202《面条用小麦粉》、LS/T3203《饺子用小麦粉》及 LS/T3204《馒头用小麦粉》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司
2017 年 10 月 01 日