



412962S-2017



洛阳盛隆实业总公司企业标准

Q/LSL 0003S-2017

馒头专用粉

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

洛阳盛隆实业总公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准工作导则第一部分：标准的结构和编写》的要求而编写。

本标准由洛阳盛隆实业总公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘根法。

H N

Q B

馒头专用粉

1 范围

本标准规定了馒头专用粉的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米淀粉、大豆蛋白、面粉改良剂（维生素C、磷酸三钙、偶氮甲酰胺），经配料、混合、包装而成的馒头专用粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合GB 1355和GB 2715的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.4 大豆蛋白应符合GB/T 22493的规定。

2.1.5 面粉改良剂（维生素C、磷酸三钙、偶氮甲酰胺）应符合GB 26687的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	粉 状	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至微黄色	
气、滋味	具有本品固有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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，%	≤ 14	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.7	GB 5009.4
粗细度	CB36 号筛全部通过；CB42 号筛留存不超过 10%	GB/T 5507

面筋质（以湿基计），%	≥	25.0	GB/T 5506.3
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿重计）	≤	80	GB/T 5510
*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、研磨、筛分、称量、包装而成的馒头专用粉。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》的相关规定，参照 SB/T 3204 《馒头用小麦粉》制定本企业的标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了馒头专用粉的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

洛阳盛隆实业总公司

2017年11月13日

Q B