



412986S-2017



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0001S-2017

---

# 专用小麦粉

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

---

河南天香面业有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南天香面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南天香面业有限公司。

本标准起草人：田三杰。

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、贮存等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，加入或不加入以下成分：复配食品添加剂（维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）几种或全部、大豆蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉）、谷朊粉，混合或不混合、检验、包装而成的专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.4 食用淀粉（玉米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

### 2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉状	从样品中取出 30g, 将本品倒入白色磁盘中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 熟制后, 温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	乳黄色或乳白色	
气、滋味	正常, 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	
	包子粉	馒头粉	油条粉	面条 专用粉		
水分, g/100g	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3

灰分(以干基计), g/100g	≤	0.50	0.65	0.70	0.65	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	≥	27.0	28.0	29.0	27.0	GB/T 5506.1
粗细度, g/100g	≥	CB36 全通, CB42 留存不超过 10%				GB/T 5507
磁性金属物, g/kg	≤	0.003				GB/T 5509
含砂量, g/100g	≤	0.02				GB/T 5508
粉质曲线稳定时间, min	≥	/	3.0	/	3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	/	250	/	200	GB/T 10361
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4				GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2				GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02				GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1				GB 5009.15
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22
*严于国家标准GB2762规定。						

## 2.4 净含量与允许短缺量

按照 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 面粉厂卫生规范的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、灰分、粗细度、水分、湿面筋的检验。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，经过清理、润麦、研磨、筛理，加入或不加入以下成分：复配食品添加剂（维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）几种或全部、大豆蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉）、谷朊粉，混合或不混合、检验、包装而成的专用小麦粉。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，依照 GB/T 1355、LS/T 3202、LS/T 3204 标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南天香面业有限公司

2017 年 11 月 10 日