



413006S-2017



开封市天源面业有限公司企业标准

Q/TYMY 0001S-2017

专用小麦粉

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

开封市天源面业有限公司 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。

本标准由开封市天源面业有限公司提出。

本标准起草单位：开封市天源面业有限公司起草。

本标准主要起草人：赵矫哲,吕庆生,牛金院。

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。

本标准适用于以不同品种的小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理、不加入或加入食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，不加入或加入复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、偶氮甲酰胺、 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*>、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉）中的一种或几种，入仓、配粉、包装封口加工而成的小麦粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 的要求

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的要求。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的要求。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的要求。

2.1.6 复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、偶氮甲酰胺、 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 的要求。

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	指 标	试验方法
性状	粉状	从 1000 克样品中取出 50 克，倒入一白色瓷盘中。自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味，应符合表 1 规定。
色泽	乳黄色	
气味	具有小麦的气味，无异味	
滋味	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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标					检验方法	
	面条用 小麦粉	馒头用 小麦粉	饺子用 小麦粉	烩面用 小麦粉	油条用 小麦粉		
水分, %	≤	14.0			14.5	GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	0.65			0.70	GB 5009.4	
面筋质(以湿重计) %	≤	28.0	27.0	28.0	30.0	28.0	GB/T5506.3
粗细度		全通 CB36 号筛, 留存 CB42 号筛≤10.0%				GB/T5507	
稳定时间, min	≤	3.0	3.0	3.0	5.0	—	GB/T14614
降落数值, s	≤	—		250	200		GB/T10361
含砂量, %	≤	0.02					GB/T5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003					GB/T5509
脂肪酸值(以湿基计)	≤	80					GB/T5510
维生素 C, g/kg	≤	0.2					GB 5009.86
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15					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
铬(以 Cr 计) mg/kg	≤	1.0					GB5009.123
六六六, mg/kg	≤	0.05					GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05					GB/T5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0					GB 5009.22

*铅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 JJF1070 规定

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定;

3 检验

出厂检验项目为: 感官、粗细度、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

本标准适用于以不同品种的小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理、不加入或加入食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，不加入或加入复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、偶氮甲酰胺、 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*>、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉）中的一种或几种、入仓、配粉、包装封口加工而成的小麦粉。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，参照 GB/T1355《小麦粉》的要求制订了本企业标准，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。

开封市天源面业有限公司

2017 年 11 月 16 日