



413039S-2017



河南省豫宁面业有限公司企业标准

Q/HYM 0001S-2017

专用小麦粉

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

河南省豫宁面业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写

本标准由河南省豫宁面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹速宁。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为原料，经筛选、磁选、色选、制粉、加入食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉面粉处理剂（馒头粉改良剂）（食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、抗坏血酸〈又名维生素 C〉、磷酸三钙、 α -淀粉酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、木聚糖酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、脂肪酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉）、复配小麦粉面粉处理剂（面条、饺子粉专用）（ α -淀粉酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、木聚糖酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、脂肪酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、葡糖氧化酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、抗坏血酸〈又名维生素 C〉、磷酸三钙、碳酸钙、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉）、复配小麦粉专用粉乳化剂（油条粉改良剂）（硬脂酰乳酸钙、抗坏血酸〈又名维生素 C〉、磷酸三钙、 α -淀粉酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、木聚糖酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、脂肪酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、葡糖氧化酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂（可用于烩面粉）（抗坏血酸〈又名维生素 C〉、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉）中的几种在混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、包装而成专用小麦粉。

2 要求

2 技术要求

2.1 原辅料要求

- 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 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB /T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 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 | 检验方法 |
|-------|-------------------|---|
| 性状 | 粉末状、无结块 | 从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，品其滋味 |
| 色 泽 | 呈均匀一致的乳白色 | |
| 滋味、气味 | 具有专用小麦粉的气味和滋味，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 |
|------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------|
| | | 馒头专用小麦粉 | 面条专用小麦粉 | 油条专用小麦粉 | 烩面专用小麦粉 | |
| 水分, % | ≤ | 14.0 | 14.0 | 14.0 | 14.0 | GB 5009.3 |
| 灰分(以干基计), % | ≤ | 0.60 | 0.55 | 0.70 | 0.50 | GB 5009.4 |
| 粗细度 | | CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过 10.0% | CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过 10.0% | CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过 10.0% | CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过 10.0% | GB/T 5507 |
| 含砂量, % | ≤ | 0.02 | | | | GB/T 5508 |
| 磁性金属物含量, g/kg | ≤ | 0.003 | | | | GB/T 5509 |
| 脂肪酸值(以湿基计) | ≤ | 80.0 | | | | GB/T 5510 |
| 面筋质(以湿基计), % | ≥ | 27 | 28 | 30 | 29 | GB/T 5506.2 |
| 降落值, S | ≥ | 250 | 200 | / | / | GB/T 10361 |
| 粉质曲线稳定时间, min | ≥ | 3.0 | 4.0 | / | / | GB/T 14614 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | | | | GB 5009.22 |
| 六六六, mg/kg | ≤ | 0.05 | | | | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ | 0.05 | | | | GB/T 5009.19 |
| *总砷(以As计), mg/kg | ≤ | 0.4 | | | | GB 5009.11 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.2 | | | | GB 5009.12 |
| 汞(以Hg计), mg/kg | ≤ | 0.02 | | | | GB 5009.17 |

| | | | |
|---------------------------|---|-----|-------------|
| 镉 (以 Cd 计), mg /kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬 (以 Cr 计), mg /kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.123 |
| 苯并[a]芘, μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.27 |
| 注: *指标严于国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |

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 规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

2.6 其他要求

添加剂的使用标准应符合GB2760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GB2762的规定; 农药残留限量应符合GB2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

专用小麦粉是以小麦为原料，经筛选、磁选、色选、制粉、加入食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉面粉处理剂（馒头粉改良剂）（食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、抗坏血酸〈又名维生素 C〉、磷酸三钙、 α -淀粉酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、木聚糖酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、脂肪酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉）、复配小麦粉面粉处理剂（面条、饺子粉专用）（ α -淀粉酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、木聚糖酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、脂肪酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、葡糖氧化酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、抗坏血酸〈又名维生素 C〉、磷酸三钙、碳酸钙、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉）、复配小麦粉专用粉乳化剂（油条粉改良剂）（硬脂酰乳酸钙、抗坏血酸〈又名维生素 C〉、磷酸三钙、 α -淀粉酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、木聚糖酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、脂肪酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、葡糖氧化酶〈来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*〉、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂（可用于烩面粉）（抗坏血酸〈又名维生素 C〉、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉）中的几种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/T 1355《小麦粉》国家标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

注：总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省豫宁面业有限公司