



413044S-2017



商丘市盛丰面业有限公司企业标准

Q/SSM 0001S-2017

专用小麦粉

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

商丘市盛丰面业有限公司 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

本标准由商丘市盛丰面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝凤霞、林红军。

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、清洗、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、包装而成专用小麦粉。

2 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 复配小麦粉面粉处理剂（馒头粉改良剂）、复配小麦粉面粉处理剂（面条、饺子粉专用）、复配小麦粉专用粉乳化剂（油条粉改良剂）、复配小麦粉面粉处理剂（可用于烩面粉）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。

2.2 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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	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。

编制说明

专用小麦粉是以小麦为原料，经筛选、磁选、清洗、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。

商丘市盛丰面业有限公司
2017年11月20日