



413059S-2017



河南志情面业有限责任公司企业标准

Q/HZM 0003S-2017

专用小麦粉

2017-12-20 发布

2017-12-20 实施

河南志情面业有限责任公司 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。

本标准由河南志情面业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：段清朝。

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。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，不加入或加入以下成分：复配食品添加剂（抗坏血酸（维生素 C）、 α -淀粉酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠中的几种或全部）、大豆蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉）、谷朊粉中的一种或几种，经混合或不混合、检验、包装而成。

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 /T 22493 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，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、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 味、口味	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
	馒头用 小麦粉		面条用 小麦粉		面包用 小麦粉		糕点用 小麦粉		
	精制 级	普通 级	精制 级	普通 级	精制 级	普通 级	精制 级	普通 级	
水分, g/100g ≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g ≤	0.55	0.70	0.55	0.70	0.60	0.75	0.55	0.75	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	≥ 26.0	≥ 28.0	≥ 28.0	≥ 26.0	≥ 33.0	≥ 30.0	≤ 22.0	≤ 24.0	GB/T 5506.3
粗细度, g/100g ≥	CB36 全部通过		CB36 全部通过, CB42 留存不超过 10%	CB30 全部通过, CB36 留存不超过 15%	CB36 全部通过, 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	≥ 4.0	≥3.0	≥ 10.0	≥7.0	≤1.5	≤2.0		GB/T 14614
降落数值, s	≥250	≥200		250—350		≥160			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 ₁ , μg/kg ≤	5.0								GB 5009.22
铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0								GB 5009.123
苯并(α)芘, μg/kg ≤	5.0								GB 5009.27
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。									

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。

2.6 其它要求

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、灰分、粗细度、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

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，不加入或加入以下成分：复配食品添加剂（抗坏血酸（维生素 C）、 α -淀粉酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠中的几种或全部）、大豆蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉）、谷朊粉中的一种或几种，经混合或不混合、检验、包装而成。

依据 LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3201《面包用小麦粉》、LS/T 3208《糕点用小麦粉》标准，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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中砷指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南志情面业有限责任公司