



413124S-2017



白象食品集团（河南）面业有限公司企业标准

Q/BSJM 0001S-2017

专用小麦粉

2017-12-22 发布

2017-12-22 实施

白象食品集团（河南）面业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由白象食品集团（河南）面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋强、魏静。

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，经筛选、磁选、润麦、制粉、添加或不添加复配面粉处理剂【谷朊粉、大豆蛋白粉、维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*、李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、混合、称量、包装而成的专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料、辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB1351 和 GB2715 的规定。
- 2.1.2 复配面粉处理剂应符合 GB26687 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表1要求：

表1 感官指标

| 项目 | 要求 | 试验方法 |
|----|---------------|--|
| 性状 | 粉状 | 从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 微黄或黄白色 | |
| 气味 | 具有本品特有的气味，无异味 | |
| 滋味 | 具有本品特有的滋味，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 \ 类 别 | 馒头用小麦粉 | | 包子用小麦粉 | | 面条用小麦粉 | | 速冻饺子粉 | | 拉面专用粉 | 油条用小麦粉 | 检验方法 |
|--------------------|--------|------|--------|------|--------|------|-------|------|-------|--------|-----------|
| | 精制级 | 普通级 | 精制级 | 普通级 | 精制级 | 普通级 | 精制级 | 普通级 | | | |
| 质量等级 | | | | | | | | | - | - | - |
| 水分, % \leq | 14.0 | | | | | | 14.5 | | 14.5 | 14.5 | GB 5009.3 |
| 灰分(以干基计), % \leq | 0.55 | 0.70 | 0.48 | 0.60 | 0.55 | 0.70 | 0.55 | 0.70 | 0.65 | 0.75 | GB 5009.4 |

| | | | | | | | |
|--|----------------------------|-----|---|-----|----|---|----------------|
| 粗细度 | CB36 号筛全通, CB42 号留存不超过 10% | | | | | | GB/T 5507 |
| 湿面筋, % \geq | 26 | 28 | | | 30 | | GB/T 5506 |
| 含砂量, % \leq | 0.02 | | | | | | GB/T 5508 |
| 磁性金属物, g/kg \leq | 0.003 | | | | | | GB/T 5509 |
| 脂肪酸值(以湿 重计) \leq /KOH(mg/100g) | 80 | | | | | | GB/T 5510 |
| 稳定时间, min \geq | 3 | 4 | 3 | 3.5 | 5 | - | GB/T 14614 |
| 降落数值, s \geq | 250 | 200 | | | - | - | GB/T 10361 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq | 5 | | | | | | GB5009.22 |
| *总砷(以 As 计), mg/kg \leq | 0.3 | | | | | | GB5009.11 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg \leq | 0.2 | | | | | | GB5009.12 |
| 脱氧雪腐镰刀 菌烯醇, μ g/kg \leq | 1000 | | | | | | GB5009.111 |
| 铬(以 Cr 计)/ (mg/kg) \leq | 1.0 | | | | | | GB 5009.123 |
| 镉(以 Cd 计) (mg/kg) \leq | 0.1 | | | | | | GB 5009.15 |
| 汞(以 Hg 计)/ (mg/kg) \leq | 0.02 | | | | | | GB 5009.17 |
| 苯并[a]芘(μ g/kg) \leq | 5.0 | | | | | | GB 5009.27 |
| 注: *指标值 ($\leq 0.3\text{mg/kg}$) 严于食品安全国家标准 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符合 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 的有关规定执行。

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、水分、灰分、粗细度、湿面筋、净含量及允许短缺量的检验。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、润麦、制粉、添加或不添加复配面粉处理剂【谷朊粉、大豆蛋白粉、维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*、李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、混合、称量、包装而成的。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》、GB/T 8607《高筋小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》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。

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。

本标准中总砷指标（ $\leq 0.3\text{mg/kg}$ ）严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象食品集团（河南）面业有限公司