



413168S-2017



漯河石磨坊面业有限公司企业标准

Q/LSM 0002S-2017

---

# 馒头专用粉

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

漯河石磨坊面业有限公司 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。

本标准由漯河石磨坊面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李俊玲。

H N

Q B

# 馒头专用粉

## 1 范围

本标准规定了馒头专用粉的要求、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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清理、研磨、清粉、筛理，添加玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂（维生素 C（抗坏血酸）、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶），磁选、包装而成的馒头专用粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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  | 指 标               | 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，熟制后，品其滋味 |
| 色 泽  | 微黄或黄白色            |   |
| 气、滋味 | 具有小麦粉应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

| 项 目                 | 指 标                               |      |      | 检验方法        |
|---------------------|-----------------------------------|------|------|-------------|
|                     | 超精级                               | 精制级  | 普通级  |             |
| 水分，% $\leq$         | 14.0                              |      |      | GB 5009.3   |
| 灰分（以干基计），% $\leq$   | 0.50                              | 0.55 | 0.70 | GB 5009.4   |
| 粗细度，%               | CB36 号筛全部通过，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0% |      |      | GB/T 5507   |
| 含砂量，% $\leq$        | 0.02                              |      |      | GB/T 5508   |
| 磁性金属物含量，g/kg $\leq$ | 0.003                             |      |      | GB/T 5509   |
| 脂肪酸值（以湿基计）， $\leq$  | 80.0                              |      |      | GB/T 5510   |
| 湿面筋，%               | 25.0 <sup>~</sup> 30.0            |      |      | GB/T 5506.4 |
| 粉质曲线稳定时间，min $\geq$ | 3.0                               |      |      | GB/T 14614  |

|                              |   |      |             |
|------------------------------|---|------|-------------|
| 降落数值, s                      | ≥ | 250  | GB/T 10361  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ | 5.0  | GB 5009.22  |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg           | ≤ | 0.5  | GB 5009.11  |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg           | ≤ | 0.15 | 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 |
| 维生素 C, g/kg                  | ≤ | 0.2  | GB 5009.86  |
| 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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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

馒头专用粉是以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清理、研磨、清粉、筛理，添加玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂（维生素 C（抗坏血酸）、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶），磁选、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》和 LS/T 3204 《馒头用小麦粉》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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

H N  
漯河石磨坊面业有限公司

Q B