



413200S-2017



中粮（郑州）粮油工业有限公司企业标准

Q/ZZLG 0003S-2017

专用小麦粉

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

中粮（郑州）粮油工业有限公司 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。

本标准起草单位：中粮（郑州）粮油工业有限公司、中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（漯河）有限公司、郑州海嘉食品有限公司。

本标准主要起草人：姜培彦、吴艺卿、王振杰、赵磊、张宝庆、刘端宇。

本标准同样适用的制造企业：中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、中粮面业（漯河）有限公司（地址：河南省漯河经济技术开发区漓江路 2 号）、郑州海嘉食品有限公司（地址：河南省郑州市管城区城东路 263 号）。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母）及复配食品添加剂（玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*））中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合GB 1351规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合GB 31637规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5749规定。

2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924规定。

2.1.6 酵母应符合GB 31639规定。

2.1.7 复配食品添加剂（玉米淀粉、维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*））应符合GB 26687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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块。	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对色泽、性状、气味、滋味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致。	
气滋味	具有该品种应有的气滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

H N
Q B

表 2 理化指标

项 目	指标							检验方法
	糕点粉	蛋糕粉	饼干粉	面条粉 (面条饺子皮粉、拉面粉、 烩面粉)	馒头粉 (馒头粉、包子馒头粉、速冻馒头粉)	面包粉		
						沙琪玛粉	(面包粉、家用面包粉)	
灰分/(%)	≤ 0.65	0.70	0.75	0.70	0.70	1.0	0.75	GB 5009.4
面筋质(以湿重计)/(%)	≤ 27	≤ 26	≤ 28	≥ 28	≥ 28	≥ 30	≥ 31	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/(min)	≤ 5.0	≤ 5.0	≤ 5.0	≥ 3.0	/	/	≥ 7.0	GB/T 14614
降落数值/(s)	≥ 200	200	200	200	250	/	250	GB/T 10361
水分/(%)	≤ 14.5							GB 5009.3
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003							GB/T 5509
含砂量/(%)	≤ 0.02							GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基计)(mgKOH/100g)	≤ 80							GB/T 5510
粗细度/(%)	CB36 全部通过 CB42 留存≤10%					CB30 全部通过 CB36 留存≤15%		GB/T 5507
铅 ^{注1} (以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18							GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1							GB 5009.15
汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02							GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5							GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0							GB 5009.22
维生素 C(抗坏血酸) ^{注2} /(g/kg)	≤ 0.2							GB 5009.86
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计) ^{注3} /(g/kg)	≤ 5.0							GB 5009.87
偶氮甲酰胺/(g/kg) ^{注4}	≤ 0.045							SN/T 4677
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0							GB5009.123

注 1: 指标严于国标。注 2: 适用于添加维生素 C 的产品。注 3: 适用于添加磷酸盐的产品。注 4: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。

H N

Q B

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070.2 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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

出厂检验项目包括感官指标、理化指标中的水分、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母）及复配食品添加剂复配食品添加剂（玉米淀粉、维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉Aspergillusoryzae）、脂肪酶（来源：米曲霉Aspergillusoryzae）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉Aspergillusoryzae）、半纤维素酶（来源：黑曲霉Aspergillusniger）、木聚糖酶（来源：米曲霉Aspergillusoryzae））中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照GB/T 1355《小麦粉》的有关规定，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。

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等。

本标准中“铅”指标严于国家标准GB 2762规定。

本标准同样适用的制造企业：中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、中粮面业（漯河）有限公司（地址：河南省漯河经济技术开发区漓江路2号）、郑州海嘉食品有限公司（地址：河南省郑州市管城区城东路263号）。

中粮（郑州）粮油工业有限公司