



413202S-2017



开封江南面粉有限公司企业标准

Q/KJM 0002S-2017

---

# 馒头专用小麦粉

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

开封江南面粉有限公司 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。

本标准由开封江南面粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：季虎。

H N

Q B

# 馒头专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了馒头专用小麦粉的分类、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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清理、研磨、清粉、筛理，添加复配面粉处理剂【食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，包装而成的馒头专用小麦粉。

## 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 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.8 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.9 木聚糖酶、葡萄糖氧化酶、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.10 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，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
	超精馒头（包子）用小麦粉	精制馒头（包子）用小麦粉	
水分，%	≤	14.0	GB 5009.3

灰分（以干基计），% ≤	0.50	0.55	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，% ≤	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
湿面筋，%	25.0~30.0		GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间，min ≥	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
苯并(a)芘，μg/kg ≤	5.0		GB 5009.27
维生素 C，g/kg ≤	0.2		GB 5009.86
碳酸镁，g/kg ≤	1.5		GB 5009.241
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 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

馒头专用小麦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，添加复配面粉处理剂【食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，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。

开封江南面粉有限公司

Q B