



410210S-2018



郑州博大面粉有限公司企业标准

Q/ZBM 0007S-2018

---

# 专用小麦粉

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

---

郑州博大面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。  
本标准由郑州博大面粉有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：秦康，陈治可，樊春潮。

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主要原料，经过筛选、磁选、剥皮、色选、润麦、入磨研磨、筛理、分级、添加（玉米淀粉）及复配食品添加剂[玉米淀粉、维生素 C、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]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 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 复配面粉处理剂[玉米淀粉、维生素 C、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]应符合 GB26687 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	要求	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出100g，倒入一洁净白瓷盘中，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	白色	
气、滋味	具有小麦粉特有的气、滋味	
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	
	面条用小麦粉		饺子用小麦粉		馒头用小麦粉			
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级		
水分, %	≤	14.5				14.0		GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤	0.55	0.7	0.55	0.7	0.55	0.7	GB 5009.4
面筋质（以湿基计）, %	≥	28.0	26.0	28.0~32.0		25.0~30.0		GB/T 5506.2
粗细度		全部通过 CB36 号筛 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%				全部通过 CB36 号筛		GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min	≥	4.0	3.0	3.5		3.0		GB/T 14614
降落数值/(s)	≥	200				250		GB/T 10361
含砂量, %	≤	0.02						GB/T 5508

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿重计)	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计) <sup>注1</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
维生素 C(抗坏血酸) <sup>注2</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>注3</sup> , g/kg	≤	5.0	GB 5009.87
偶氮甲酰胺 <sup>注4</sup> , g/kg	≤	0.045	SN/T 4677

注 1: 总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 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。

#### 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 的规定。

#### 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、水分、灰分、粗细度、面筋质、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过筛选、磁选、剥皮、色选、润麦、入磨研磨、筛理、分级、添加（食用玉米淀粉）及复配食品添加剂（食用玉米淀粉、维生素 C、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*））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》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》、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。总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州博大面粉有限公司

Q B