



410230S-2018



周口鲁王面粉有限责任公司企业标准

Q/LW 0002S-2018

---

# 专用小麦粉

2018-01-16 发布

2018-01-16 实施

---

周口鲁王面粉有限责任公司 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》的要求进行编写。

本标准由周口鲁王面粉有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏团结

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，经过清理、水洗、润麦、研磨、筛理，加入复配食品添加剂[抗坏血酸（维生素 C）、 $\alpha$ -淀粉酶（Alpha-amylase 来源于米曲霉）、木聚糖酶（Xylanase 来源于枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（Lipase 来源于曲霉）、葡糖氧化酶（Glucose oxidase 来源于黑曲霉）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠中的一种或几种]、大豆蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉或小麦淀粉）、谷朊粉中的一种或几种混合或不混合、检验、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 复配食品添加剂[抗坏血酸（维生素 C）、 $\alpha$ -淀粉酶（Alpha-amylase 来源于米曲霉）、木聚糖酶（Xylanase 来源于枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（Lipase 来源于曲霉）、葡糖氧化酶（Glucose oxidase 来源于黑曲霉）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠]应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

### 2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
性 状	粉状	从样品中取出 30g，将本品倒入白色磁盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳黄色或乳白色	
气、滋味	具有本品应有气味，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	指 标								检验方法	
	馒头用 小麦粉		面条用 小麦粉		糕点用 小麦粉		面包用 小麦粉			
	精制 级	普通 级	精制 级	普通 级	精制 级	普通 级	精制级	普通 级		
水分, g/100g	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	0.60	0.75	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	≥	26.0	28.0	28.0	29.0	22.0	24.0	33	30	GB/T 5506.1
粗细度		CB36 号筛全部通过		CB36 号筛全通, CB42 号筛留存不超过 10%			CB30 号筛全通, CB36 号筛留存不超过 15%			GB/T 5507
磁性金属物, g/kg	≤	0.003								GB/T 5509
含砂量, g/100g	≤	0.02								GB/T 5508
粉质曲线稳定 时间, min	≥	3.0	4.0	3.0	1.5	2.0	10	7		GB/T 14614
降落数值, s		≥250		≥200		≥160		250-350		GB/T 10361
总砷*(以 As 计), mg/kg	≤	0.4								GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2								GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02								GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1								GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.05								GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05								GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0								GB 5009.22
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0								GB 5009.123
抗坏血酸(维生素 C), g/kg	≤	0.2								GB 5009.86
苯并(α)芘*, μg/kg	≤	5.0								GB 5009.27
偶氮甲酰胺 g/kg	≤	0.045								SN/T 4677
*严于国家标准 GB 2762 规定。 凡配料表中有抗坏血酸(维生素 C)的需检测抗坏血酸(维生素 C)的含量。 凡配料表中有偶氮甲酰胺的需检测偶氮甲酰胺的含量。										

#### 2.4 净含量与允许短缺量

符合 JJF 1070 中的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

#### 2.6 其它要求

应符合 GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为感官指标、水分、灰分、粗细度、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、水洗、润麦、研磨、筛理，加入复配食品添加剂[抗坏血酸（维生素 C）、 $\alpha$ -淀粉酶（Alpha-amylase 来源于米曲霉）、木聚糖酶（Xylanase 来源于枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（Lipase 来源于曲霉）、葡糖氧化酶（Glucose oxidase 来源于黑曲霉）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠中的一种或几种]、大豆蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉或小麦淀粉）、谷朊粉中的一种或几种混合或不混合、检验、包装而成。依据 LS/T 3201《面包用小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3208《糕点用小麦粉》标准，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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中砷指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

周口鲁王面粉有限责任公司