



410236S-2018



夏邑县宏发粉业有限公司企业标准

Q/XHF 0001S-2018

专用小麦粉

2018-01-16 发布

2018-01-16 实施

夏邑县宏发粉业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由夏邑县宏发粉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王超锋

H N

Q B

灰分(以干基计), % ≤	0.55	0.7	0.55	0.7	0.55	0.7	0.60	0.75	0.55	0.7	GB 5009.4
面筋质(以湿重计) % ≥	26.0	28.0	28.0	29.0	28.0	29.0	33	30	22	24	GB/T5506.1
粉质曲线稳定时间, min ≥	3.0	3.0	4.0	3.0	3.5		10	7	1.5	2.0	GB/T14614
降落数值, s	≥250		≥200		≥200		250-350		≥160		GB/T10361
粗细度	CB36 号筛全部通过										GB/T5507
含砂量, % ≤	0.02										GB/T5508
磁性金属物, g/kg ≤	0.003										GB/T5509
脂肪酸值(以湿基计) ≤	80										GB/T5510
维生素 C, g/kg ≤	0.2										GB 5009.86
*总砷(以 As 计), 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
六六六, mg/kg ≤	0.05										GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.05										GB/T5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5										GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg ≤	5.0										GB 5009.27

*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

2.6 其它卫生要求

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, 农药残留限量应符合 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。

H N

Q B

编制说明

专用小麦粉是以不同品种的小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，加入或不加入食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、入仓、配粉、包装封口加工而成的专用小麦粉（馒头用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、面包用小麦粉、糕点用小麦粉）。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/T1355《小麦粉》、LS/T3202《面条用小麦粉》、LS/T3203《饺子用小麦粉》、LS/T3204《馒头用小麦粉》的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。本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

夏邑县宏发粉业有限公司