



410333S-2018



永城市白鸽面粉有限公司企业标准

Q/YBM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

永城市白鸽面粉有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求而编写。

本标准由永城市白鸽面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张志坤。

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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母）及复配食品添加剂[（磷酸三钙、维生素C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉）]中的几种，经过混合包装而成的专用小麦粉（饺子用小麦粉、面条用小麦粉、馒头用小麦粉、蛋糕用小麦粉、面包用小麦粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.6 酵母应符合GB 31639的规定。

2.1.7 复配食品添加剂[（磷酸三钙、维生素C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉）]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	指 标	检验方法
性 状	粉状	从样品中取出 30 克，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，
色 泽	乳白色至乳黄色	
气 味	具有小麦粉的气味，无异味	

滋味	麦香味, 无异味	嗅其气味, 熟制后, 温开水漱口, 品其滋味。
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
	饺子用 小麦粉	面条用 小麦粉	蛋糕用 小麦粉	馒头用 小麦粉	面包用 小麦粉	
水分, %	≤ 14.5					GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 0.70	≤ 0.70	≤ 0.70	≤ 0.70	≤ 0.75	GB 5009.4
面筋质(以湿基计), %	≥ 28	≥ 26	≤ 26	≥ 25	≥ 26	LS/T 6102 或 GB/T 5506
粗细度	全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%					GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	≥ 3.0	≤ 5.0	≥ 3.0	≥ 3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 200	≥ 200	≥ 200	≥ 250	≥ 200	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(以湿基计)	≥ 80					GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0					GB 5009.22
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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0					GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤ 0.05					GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05					GB/T 5009.19
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0					GB 5009.27
*总砷的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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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、灰分、粉质曲线稳定时间、粗细度、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

专用小麦粉是以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母）及复配食品添加剂[（磷酸三钙、维生素C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉）]中的几种，经过混合包装而成的专用小麦粉（饺子用小麦粉、面条用小麦粉、馒头用小麦粉、蛋糕用小麦粉、面包用小麦粉）。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》等相关标准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。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

永城市白鸽面粉有限公司