



410341S-2018



安阳市雪花面粉有限公司企业标准

Q/AXM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

安阳市雪花面粉有限公司 发布

前 言

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

本标准由安阳市雪花面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵建峰、赵全洲、白爱英。

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、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母）及复配食品添加剂（玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、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饺子用小麦粉、面条用小麦粉（面条粉、拉面粉、烩面粉）、馒头用小麦粉（馒头粉、包子馒头粉、速冻馒头粉）、蛋糕用小麦粉、面包用小麦粉（面包粉、家用面包粉）、复配专用小麦粉（适用于馒头、包子、面条、饺子）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883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 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.7 酵母应符合GB 31639的规定。

2.1.8 复配食品添加剂（玉米淀粉、维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）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，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
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	
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（面条粉、拉面粉、烩面粉）	蛋糕用小麦粉	馒头用小麦粉（馒头粉、包子馒头粉、速冻馒头粉）	面包用小麦粉（面包粉、家用面包粉）	复配专用小麦粉（适用于馒头、包子、面条、饺子）			
						普通级	精制级		
水分,%	≤	14.5						GB 5009.3	
灰分（以干基计）,%	≤	0.70	0.70	0.70	0.70	0.75	0.70	0.55	GB 5009.4
面筋质（以湿基计）,%	≥	28	26	26	25	26	26	28	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	3.0	3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	200	200	200	250	200	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
偶氮甲酰胺 ^a ，g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
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			
^a 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 JF1070 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 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。

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、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母）及复配食品添加剂（玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、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饺子用小麦粉、面条用小麦粉（面条粉、拉面粉、烩面粉）、馒头用小麦粉（馒头粉、包子馒头粉、速冻馒头粉）、蛋糕用小麦粉、面包用小麦粉（面包粉、家用面包粉）、复配专用小麦粉（适用于馒头、包子、面条、饺子）。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。

安阳市雪花面粉有限公司

QB