



410351S-2018



河南昌乐面业有限公司企业标准

Q/HCM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-01-25 发布

2018-01-25 实施

河南昌乐面业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南昌乐面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张向鹏、赵伟。

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，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加复配面粉处理剂（食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、六偏磷酸钠、碳酸钠、黄原胶<仅适用于面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉>）、酶制剂（木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*））中的几种或多种，经配粉、包装而成的专用于馒头、面条、饺子小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.6 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.8 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性 状	粉末状，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，温水漱口品其滋味
色 泽	微黄或黄白色	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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 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		饺子用小麦粉		
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	
水分, % ≤	14.0		14.5		14.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), % ≤	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	GB 5009.4
脂肪酸值(以湿基计) ≤	80.0		80.0		80.0		GB/T 5510
湿面筋, %	25.0~30.0		≥ 28	≥ 26	28.0~32.0		GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min ≥	3.0		4.0	3.0	3.5		GB/T 14614
降落数值, s ≥	250		200		200		GB/T 10361
粗细度	CB36号筛全部通过, 留存在CB42号筛的不超过10.0%						GB/T 5507
含砂量, % ≤	0.02						GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg ≤	0.003						GB/T 5509
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0						GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.5						GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.15						GB 5009.12
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
苯并(a)芘, μg/kg ≤	5.0						GB 5009.27
维生素 C ^a , g/kg ≤	0.2						GB 5009.86
磷酸盐(以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5.0						GB 5009.256

注: *指标严于国家标准GB 2762的规定; a仅适用于馒头用小麦粉的检测。

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、粗细度、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、净含量及允许短缺量。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，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加复配面粉处理剂（食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、六偏磷酸钠、碳酸钠、黄原胶<仅适用于面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉>）、酶制剂（木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*））中的几种或多种，经配粉、包装而成的专用于馒头、面条、饺子小麦粉。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》和 LS/T 3204《馒头用小麦粉》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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南昌乐面业有限公司