



410375S-2018



舞阳县舞莲面粉有限责任公司企业标准

Q/WWW 0001S-2018

专用小麦粉

2018-01-29 发布

2018-01-29 实施

舞阳县舞莲面粉有限责任公司 发布

前 言

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

本标准由舞阳县舞莲面粉有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨新山、王严、王伟强。

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、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦为原料，经预清理、配麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、着水润麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、喷雾着水、研磨、筛理、配粉、加入硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、碳酸镁、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、酒石酸氢钾、抗坏血酸（又名维生素 C）、皂荚糖胶、沙蒿胶、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）大豆蛋白粉、食用玉米（或小麦）淀粉、谷朊粉中的几种在混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、计量包装而成专用小麦粉。

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 食用玉米淀粉应符合 GB /T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.7 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.8 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.9 脂肪酶应符合 GB/T 23535 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.10 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.11 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.12 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.13 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.16 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

2.1.17 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定

2.1.18 蛋白酶应符合 GB/T 23527 和 GB 1886.174 的规定。

2.1.19 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.20. 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.22 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。

2.1.23 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）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	要 求	检验方法
组织、形态	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组织形态, 并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中, 嗅其气味, 温开水漱口后, 品其滋味
色 泽	呈均匀一致的乳白色	
滋味、气味	具有小麦面粉的气味和滋味, 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的规定。

表2 理化指标

项目	指标																检验方法
	面包专用小麦粉		面条专用小麦粉		饺子专用小麦粉		馒头专用小麦粉		发酵饼干专用小麦粉		酥性饼干专用小麦粉		蛋糕专用小麦粉		糕点专用小麦粉		
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	
灰分(以干基计)/(%) ≤	0.60	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.53	0.85	0.55	0.85	GB 5009.4
面筋质(以湿重计)/(%)	≥ 33		≥ 28		28~32		25~30		24~30		22~26		≤ 22.0	≤ 24.0	≤ 22.0	≤ 24.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/(min)	≥ 10		≥ 5		≥ 5		≥ 3.0		≤ 3.5		≤ 2.5	≤ 3.5	≤ 1.5	≤ 2.0	≤ 1.5	≤ 2.0	GB/T 14614
降落数值/(s)	250~350		≥ 200		≥ 200		≥ 250		250~350		≥ 150		≥ 250		≥ 160		GB/T 10361
水分/(%) ≤	14.5																GB 5009.3
磁性金属物/(g/kg) ≤	0.002																GB/T 5509

含砂量/ (%) ≤	0.01						GB/T 5508
脂肪酸值 (以湿基计) (mgKOH/100g) ≤	50						GB/T 5510
粗细度	CB30 号筛全部通过, CB36 号筛留存不超过 15%	CB36 号筛全部通过, CB42 号筛留存不超过 10%	CB36 号筛全部通过	CB36 号筛全部通过, CB42 号筛留存不超过 10%	CB42 号筛全部通过	CB36 号筛全部通过, CB42 号筛留存不超过 10%	GB/T 5507
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
*总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.4						GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0						GB 5009.22
维生素 C [±] (抗坏血酸) / (g/kg) ≤	0.2						GB 5009.86

磷酸盐 ^{注2} (以 PO_4^{3-} 计) / (g/kg) ≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^{注3} / (g/kg) ≤	0.045	SN/T 4677
铬(以Cr计) / (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘 / ($\mu\text{g/kg}$) ≤	5.0	GB 5009.27

*总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762。注 1：适用于添加维生素 C 的产品。注 2：适用于添加磷酸盐的产品。注 3：适用于添加偶氮甲酰胺的产品。

QB

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 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 其他要求

食品添加剂添加量应符合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GB2762的规定;农药残留限量应符合GB2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

专用小麦粉是以小麦为原料，经预清理、配麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、着水润麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、喷雾着水、研磨、筛理、配粉、加入硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、碳酸镁、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、酒石酸氢钾、抗坏血酸<又名维生素 C>、皂荚糖胶、沙蒿胶、 α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、葡糖氧化酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶 Xylanase<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）大豆蛋白粉、食用玉米（或小麦）淀粉、谷朊粉中的几种在混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、计量包装而成专用小麦粉。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》国家标准和 LS/T 3201《面包用小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》LS/T 3205《发酵饼干用小麦粉》、LS/T 3206《酥性饼干用小麦粉》、LS/T 3207《蛋糕用小麦粉》、LS/T 3208《糕点用小麦粉》行业标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

舞阳县舞莲面粉有限责任公司

QB