



410026S-2018



河南雪燕制粉有限公司企业标准

Q/HXZ 0002S-2018

馒头小麦粉

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南雪燕制粉有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南雪燕制粉有限公司提出。

本标准起草单位：河南雪燕制粉有限公司。

本标准主要起草人：王步理、吕晓红。

H N

Q B

馒头小麦粉

1 范围

本标准规定了馒头小麦粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、配麦、加水润麦、磁选、研磨、筛理等加工工艺，按需加入大豆蛋白粉、复配小麦粉酶制剂[食用玉米淀粉、维生素 C、 α -淀粉酶（地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、脂肪酶（羊咽喉 *goat gullets*）]、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉），混合、包装而成的用于制作馒头用的小麦粉。

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 GB2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 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 复配小麦粉酶制剂（食用玉米淀粉、维生素 C、 α -淀粉酶、脂肪酶）应符合 GB 26687 的要求。

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	试验方法
性状	粉末状	取100克样品，在平板上均匀摊开压平，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质；取20克样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品的温度后立即嗅其气味。
色泽	乳白色或乳黄色	
气味	该产品应有的气味，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
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.70	GB 5009.4
湿面筋含量，%（以湿基计）	26-32	GB/T 5506.1
稳定时间，min	≥ 3.5	GB/T 14614
粗细度	全部通过CB36号筛	GB/T 5507
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值，mgKOH/100g	≤ 60	GB/T 5510
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.20	GB 5009.12
总砷*（以As计），mg/kg	≤ 0.30	GB 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 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、湿面筋。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

馒头小麦粉是以小麦为主要原料，经过清理、配麦、加水润麦、磁选、研磨、筛理等加工工艺，按需加入大豆蛋白粉、复配小麦粉酶制剂[食用玉米淀粉、维生素 C、 α -淀粉酶（地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、脂肪酶（羊咽喉 *goat gullets*）]、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉），混合、包装而成的用于制作馒头用的小麦粉。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 LS/T3204《馒头用小麦粉》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南雪燕制粉有限公司

Q B