



410028S-2018



河南雪燕制粉有限公司企业标准

Q/HXZ 0005S-2018

面点小麦粉

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

面点小麦粉

1 范围

本标准规定了面点小麦粉的要求，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、复配小麦粉面粉处理剂[食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、木聚糖酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、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南方馒头、包点、春卷、饼干用的小麦粉。

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 复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶、木聚糖酶、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，% | \leq 14.5 | GB 5009.3 |
| 灰分（以干基计），% | \leq 0.70 | GB 5009.4 |
| 湿面筋含量，%（以湿基计） | \leq 28 | GB/T 5506.1 |
| 稳定时间，min | \leq 6.0 | GB/T 14614 |
| 粗细度 | 全部通过CB36号筛，CB42号筛留存不超过10% | GB/T 5507 |
| 含砂量，% | \leq 0.02 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物，g/kg | \leq 0.003 | GB/T 5509 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | \leq 0.20 | GB 5009.12 |
| 总砷*（以As计），mg/kg | \leq 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

面点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、复配小麦粉面粉处理剂[食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、木聚糖酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）、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南方馒头、包点、春卷、饼干用的小麦粉。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/T3208《糕点用小麦粉》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