



410041S-2018



河南省金鑫面业有限公司企业标准

Q/HJM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南省金鑫面业有限公司 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

本标准由河南省金鑫面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘娅、谢圣伟。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为原料，经添加生活饮用水清理、研磨、筛理、验粉、添加玉米淀粉或小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配面粉处理剂（馒头粉改良剂）（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、碳酸钙、抗坏血酸<又名维生素 C>、 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*>、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（面条粉改良剂）（ 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*>抗坏血酸<又名维生素 C>、磷酸三钙、碳酸钙、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（油条粉改良剂）（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、抗坏血酸<又名维生素 C>、磷酸三钙、 α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、葡糖氧化酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、木聚糖酶 *Xylanase*<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（面包、汉堡粉专用）（ 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*>、偶氮甲酰胺、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、抗坏血酸<又名维生素 C>、磷酸三钙、碳酸钙、碳酸镁、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（饼干糕点粉专用）（ α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、半胱氨酸磷酸盐、木聚糖酶 *Xylanase*<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、蛋白酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>酒石酸氢钾、磷酸三钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）中的几种混合、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 复配面粉处理剂（馒头粉改良剂）、复配面粉处理剂（面条改良剂）、复配面粉处理剂（油条粉改良剂）、复配面粉处理剂（面包、汉堡粉专用）复配面粉处理剂（饼干糕点粉专用）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB /T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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性状，并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，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	
	馒头专用小麦粉	面条专用小麦粉	油条专用小麦粉	面包专用小麦粉	糕点专用小麦粉		
水分, %	≤ 14.5	14.5	14.5	14.5	14.0	GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤ 0.70	0.70	0.7	0.65	0.70	GB 5009.4	
粗细度	CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10.0%	CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10.0%	CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10.0%	CB30 号筛全部通过; CB36 号筛留存不超过 15.0%	CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 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	
脂肪酸值(以湿基计)	≤	80.0				GB/T 5510	
面筋质(以湿基计), %	≥	27	26	27	30	24	GB/T 5506.2
降落值, s		≥250	≥200	/	250-350	≥160	GB/T 10361
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0	3.0	/	7	2.0	GB/T 14614
维生素 C (抗坏血酸)/(g/kg) ≤		0.2	0.2	0.2	0.2	/	GB 5009.86
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计)/(g/kg) ≤		5				GB 5009.256	

偶氮甲酰胺/ (g/kg)	≤	0.045	/	/	0.045	/	SN/T 4677
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0					GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05					GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05					GB/T 5009.19
*总砷(以As计),mg/kg	≤	0.4					GB 5009.11
铅(以Pb计),mg/kg	≤	0.2					GB 5009.12
汞(以Hg计),mg/kg	≤	0.02					GB 5009.17
铬(以Cr计),mg/kg	≤	1.0					GB 5009.123
镉(以Cd计),mg/kg	≤	0.1					GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0					GB 5009.27
注: *指标严于国家标准 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 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

食品添加剂的使用标准应符合GB2760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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

专用小麦粉是以小麦为原料，经添加生活饮用水清理、研磨、筛理、验粉、添加玉米淀粉或小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配面粉处理剂（馒头粉改良剂）（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、碳酸钙、抗坏血酸<又名维生素 C>、 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*>、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（面条粉改良剂）（ 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*>抗坏血酸<又名维生素 C>、磷酸三钙、碳酸钙、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（油条粉改良剂）（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、抗坏血酸<又名维生素 C>、磷酸三钙、 α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、葡糖氧化酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、木聚糖酶 *Xylanase*<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（面包、汉堡粉专用）（ 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*>、偶氮甲酰胺、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、抗坏血酸<又名维生素 C>、磷酸三钙、碳酸钙、碳酸镁、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（饼干糕点粉专用）（ α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、半胱氨酸磷酸盐、木聚糖酶 *Xylanase*<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、蛋白酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>酒石酸氢钾、磷酸三钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）中的几种混合、包装而成。

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。