



410078S-2018



驻马店市天中面粉实业有限公司企业标准

Q/ZTM 0001S-2018

---

# 专用小麦粉

2018-01-04 发布

2018-01-04 实施

---

驻马店市天中面粉实业有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由驻马店市天中面粉实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈涛、江廷建、李真珠。

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、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、磨研、筛理、添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉】及复配面粉处理剂【脂肪酶Lipase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、维生素C、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶Xylanase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、 $\alpha$ -淀粉酶Alpha-amylase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、食用玉米淀粉】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.2 复配面粉处理剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493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
性状	粉 状	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至乳黄色	
气、滋味	面粉固有的气、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				饼干 专用 小麦 粉	糕点 专用 小麦 粉		
	普 通 级	精 制 级	特 精 级	超 级	普 通 级	精 制 级	特 精 级	超 级				
水分, %	≤	13.5	14.0		13.5	14.5		14.0	14.0	GB 5009.3		
灰分 (以干基计), %	≤	1.2	0.85	0.7	0.55	1.2	0.85	0.7	0.55	0.85	0.85	GB 5009.4
面筋质 (以湿基计), %	≥	24	25		25	26	28	25	25	GB/T 5506.3		
粉质曲线稳定时间, min		≥3.0				≥3.0				≤3.5	≤2.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250				200				150	160	GB/T 10361
粗细度		CB20 号筛 全通 过	CB30 号筛 全通 过	CB36 号筛 全通过 CB42 号筛 留存量≤10%	CB20 号筛 全通 过	CB30 号筛 全通 过	CB36 号筛 全通过 CB42 号筛 留存量≤10%	CB36 号筛全通 过 CB42 号筛留 存量≤10%		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 (以湿重计)	≤	80									GB/T 5510	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0									GB 5009.22	
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.4									GB 5009.11	
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	
铬 (以 Cr) 计), mg/kg	≤	1.0									GB 5009.123	
苯并[α]芘, μg/kg	≤	5.0									GB 5009.27	
六六六, mg/kg	≤	0.05									GB/T 5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05									GB/T 5009.19	

注: \*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762

## 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 13122的规定。

## 2.6 其他要求

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，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、灰分、粗细度、面筋质、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

专用小麦粉是以小麦为原料，经清理、润麦、磨研、筛理、添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉】及复配面粉处理剂【脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、维生素 C、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用小麦粉。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》的相关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》制定本企业的标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

驻马店市天中面粉实业有限公司