



410085S-2018



河南美宜家食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2018

饺子专用小麦粉

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

河南美宜家食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南美宜家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨新军、高风军。

H N

Q B

饺子专用小麦粉

1 范围

本标准规定了饺子专用小麦粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清理、研磨、清粉、筛理，添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、复配面粉处理剂（维生素 C（抗坏血酸）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）），包装而成的饺子专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 脂肪酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性 状	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	微黄或黄白色	
气、滋 味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	精制级	普通级	
水分, %	≤ 14.5		GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 0.55	≤ 0.70	GB 5009.4
粗细度	CB36号筛全部通过，留存在 CB42 号筛的不超过 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

湿面筋, %	28.0~32.0	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min ≥	4.0	GB/T 14614
降落数值, s ≥	200	GB/T 10361
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg ≤	5.0	GB 5009.27
维生素 C, g/kg ≤	0.2	GB 5009.86
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

饺子专用小麦粉是以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清理、研磨、清粉、筛理，添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、复配面粉处理剂（维生素 C（抗坏血酸）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）），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》和 LS/T 3203 《饺子用小麦粉》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南美宜家食品有限公司

H N
Q B