



410098S-2018



濮阳市伍钰泉面业集团有限公司九天泰面粉厂企业标准

Q/PWJM 0001S-2018

馒头用小麦粉

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

濮阳市伍钰泉面业集团有限公司九天泰面粉厂 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。

本标准濮阳市伍钰泉面业集团有限公司九天泰面粉厂提出。

本标准起草单位：濮阳市伍钰泉面业集团有限公司九天泰面粉厂。

本标准主要起草人：谢海民。

H N

Q B

馒头用小麦粉

1 范围

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

本标准适用于以小麦为主要原料经清理、润麦、研磨、筛理、磁选、另加入玉米淀粉、大豆蛋白粉混合搅拌、包装而成的馒头用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
 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 的规定。
 2.1.4 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	要求	试验方法
性状	粉末状，无结块	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	白色	
气味	具有馒头用小麦粉固有的气味，无异味	
滋味	具有馒头用小麦粉固有的滋味，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
水分 %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计） %	≤ 0.70	GB 5009.4
粗细度	全部通过CB36号筛	GB/T 5507
湿面筋 %	25.0-30.0	GB/T 5506.4
粉质曲线稳定时间 min	≥ 3.0	GB/T 14614
降落数值 s	≥ 250	GB/T 10361
含砂量 %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物 g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计） mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
黄曲霉毒素B ₁ μg/kg	≤ 5	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 mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
汞 mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

镉 mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铅 mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
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 13122 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、粗细度、水分、灰分、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

馒头用小麦粉是以小麦为主要原料经清理、润麦、研磨、筛理、磁选、另加入玉米淀粉、大豆蛋白粉混合搅拌、包装而成的。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 SB/T 10139《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。

濮阳市伍钰泉面业集团有限公司九天泰面粉厂

H N

Q B