



410591S-2018



永城市昌源面粉有限公司企业标准

Q/YCM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

永城市昌源面粉有限公司 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。

本标准由永城市昌源面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡奇峰。

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，经清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、维生素 C、玉米淀粉] 中的几种，经过混合包装而成的专用小麦粉（饺子用小麦粉、面条用小麦粉、馒头用小麦粉、蛋糕用小麦粉、面包用小麦粉）。

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 玉米淀粉、小麦淀粉应符合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 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.6 酵母应符合GB 31639的规定。

2.1.7 复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、维生素C、玉米淀粉]应符合GB 26687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 | 粉状 | 从样品中取出 30 克，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 乳白色至乳黄色 | |
| 气味 | 具有小麦粉的气味，无异味 | |
| 滋味 | 麦香味，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 |
|------------------------------|---|------------|------------|------------|--|--------------------------|
| | 饺子用 小麦粉 | 面条用 小麦粉 | 蛋糕用 小麦粉 | 馒头用 小麦粉 | 面包用 小麦粉 | |
| 水分, % | ≤ 14.5 | | | | | GB 5009.3 |
| 灰分(以干基计), % | ≤ 0.70 | 0.70 | 0.70 | 0.70 | 0.75 | GB 5009.4 |
| 湿面筋, % | ≥28 | ≥26 | ≤26 | ≥25 | ≥30 | LS/T 6102 或 GB/T 5506 |
| 粗细度 | 全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的 不超过 10.0% | | | | 全部通过 CB 30 号筛, 留存在 CB 36 号筛的 不超过 15.0% | GB/T 5507 |
| 粉质曲线稳定时间, min | ≥3.0 | ≥3.0 | ≤5.0 | ≥3.0 | ≥7.0 | GB/T 14614 |
| 降落数值, s | ≥ 200 | 200 | 200 | 250 | 250 | GB/T 10361 |
| 含砂量, % | ≤ 0.02 | | | | | GB/T 5508 |
| 瓷性金属物, g/kg | ≤ 0.003 | | | | | GB/T 5509 |
| 脂肪酸值(以湿基计) | ≤ 80 | | | | | GB/T 5510 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , 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 |
| 总汞(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 |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.05 | | | | | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ 0.05 | | | | | GB/T 5009.19 |
| 苯并[a]芘, μg/kg | ≤ 5.0 | | | | | GB 5009.27 |
| *总砷的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 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 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、粉质曲线稳定时间、粗细度、净含量及允许短缺量。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主要原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、维生素 C、玉米淀粉] 中的几种，经过混合包装而成的。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 GB/T 1355《小麦粉》等相关标准的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。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

永城市昌源面粉有限公司