



410600S-2018



安阳野牛面粉有限责任公司企业标准

Q/AYM 0003S-2018

馒头用小麦粉

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

安阳野牛面粉有限责任公司 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。

本标准由安阳野牛面粉有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：胡金娥。

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。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加复配食品添加剂[食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、碳酸镁、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]，包装而成的馒头用小麦粉。

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 复配食品添加剂（食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、碳酸镁、木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 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，% \leq	14.0		GB 5009.3
灰分（以干基计），% \leq	0.55	0.70	GB 5009.4
粗细度，%	CB36 号筛全部通过		GB/T 5507
含砂量，% \leq	0.02		GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg \leq	0.003		GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计） \leq	80.0		GB/T 5510
湿面筋，% \geq	25.0~30.0		GB/T 5506.4
粉质曲线稳定时间，min \geq	3.0		GB/T 14614
降落数值，s \geq	250		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
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 的规定。

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、粉质曲线稳定时间、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

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加复配食品添加剂[食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、碳酸镁、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]，包装而成的馒头用小麦粉。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》的有关规定，参照 GB/T 1355 《小麦粉》和 LS/T 3204 《馒头用小麦粉》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。

安阳野牛面粉有限责任公司

H N

Q B