



410544S-2018



濮阳市伍钰泉面业集团有限公司企业标准

Q/PWM 0002S-2018

专用小麦粉

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

濮阳市伍钰泉面业集团有限公司 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。

本标准由濮阳市伍钰泉面业集团有限公司、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、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、刘怀增、陈顺红、郭少杰、胡梦群。

本标准同样适用的制造企业：濮阳市伍钰泉面业集团有限公司、濮阳市伍钰泉面业集团有限公司九天泰面粉厂。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉）中一种或几种及复配食品添加剂（食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸三钙、偶氮甲酰胺、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*））中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 规定。

2.1.6 复配食品添加剂应符合 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	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	具有该品种固有的气味，无异味	
滋味	具有该品种固有的滋味，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	
	面包用小麦粉		面条用小麦粉		饺子用小麦粉		馒头用小麦粉		糕点用小麦粉			
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级		
水分, % \leq	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）, % \leq	0.60	0.75	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.75	0.75	GB 5009.4
粗细度	CB36 号筛全通，CB42 号留存不超过 10%										GB/T 5507	

湿面筋, %	≥33	≥30	≥28	≥26	≥28	≥26	≥28	≥26	≥22	≥24	GB/T 5506.2
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), (mgKOH/100g) ≤	80										GB/T 5510
粉质曲线稳定 时间, min	≥10	≥7	≥4	≥3	≥4	≥3	≥3	≤1.5	≤2		GB/T 14614
降落数值, s	250-350		≥200		≥200		≥250		≥160		GB/T 10361
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5										GB 5009.22
*总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.3										GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2										GB 5009.12
脱氧雪腐镰刀 菌烯醇, μg/kg ≤	1000										GB 5009.111
铬 (以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0										GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1										GB 5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02										GB 5009.17
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
偶氮甲酰胺 g/kg ≤	0.045										SN/T 4677
*指标值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 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、粗细度、水分、灰分、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉）中一种或几种及复配食品添加剂（食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸三钙、偶氮甲酰胺、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*））中的一种或几种，经过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》，参照 GB/T 1355《小麦粉》、GB/T 8607《高筋小麦粉》、GB/T 8608《低筋小麦粉》、LS/T 3201《面包用小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3208《糕点用小麦粉》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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