



410702S-2018



柘城县如意面业有限公司企业标准

Q/ZRM 0004S-2018

---

# 专用小麦粉

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

---

柘城县如意面业有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由柘城县如意面业有限公司提出。

本标准起草单位：柘城县如意面业有限公司。

本标准主要起草人：张海亮、王正亮。

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原料，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、复配小麦粉酶制剂增白酶[大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、复配小麦粉面粉处理剂[三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉]、复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁）中的部分或全部，经混合、包装制成的专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.6 复配小麦粉酶制剂增白酶应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 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 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	粉状	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质。熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色	
气味	正常气味，无异味	
滋味	正常滋味，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
	包子专用粉	馒头专用粉	油条专用粉	面条专用粉	饺子专用粉	
水分, g/100g $\leq$	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g $\leq$	0.6	0.70	0.7	0.70	0.70	GB 5009.4
粗细度, g/100g	全部通过 CB36 号筛; 留存 CB42 号筛 $\leq$ 10%	全部通过 CB36 号 筛	全部通过 CB36 号筛; 留 存 CB42 号筛 $\leq$ 10%	全部通过 CB36 号筛; 留存 CB42 号筛 $\leq$ 10%	全部通过 CB36 号筛; 留存 CB42 号筛 $\leq$ 10%	GB/T 5507
湿面筋, g/100g $\geq$	27	26	28	26	28	LS/T 6102 或 GB/T 5506
粉质曲线稳定时间, min $\geq$	/	3.0	/	3.0	3.5	GB/T 14614
降落数值, s $\geq$	/	250	/	200	200	GB/T 10361
含砂量, g/100g $\leq$	0.02					GB/T 5508
磁性金属物, g/kg $\leq$	0.003					GB/T 5509
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg $\leq$	5.0					GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.1					GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.02					GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5					GB 5009.11
六六六 (HCH), mg/kg $\leq$	0.05					GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), mg/kg $\leq$	0.05					GB/T 5009.19
镉 (以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.1					GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg $\leq$	1.0					GB 5009.123
苯并[a]芘, $\mu$ g/kg $\leq$	5.0					GB 5009.27

注: \*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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 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 其他卫生要求

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

出厂检验项目为感官、净含量、灰分、粗细度、水分、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、复配小麦粉酶制剂增白酶（大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、复配小麦粉面粉处理剂（三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁）中的部分或全部，经混合、包装制成的专用小麦粉。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》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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

柘城县如意面业有限公司

QB