



410703S-2018



柘城县如意面业有限公司企业标准

Q/ZRM 0003S-2018

特精小麦粉

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/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

特精小麦粉

1 范围

本标准规定了特精小麦粉的术语和定义、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、 α -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、 α -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]中的一种或两种或不添加，再经混合、包装制成。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 特精小麦粉

在加工过程中，通过改变工艺流程，使灰分比 GB/T 1355 规定降低 0.1%，同时经原料的搭配使面筋质增加了 1%的小麦粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 复配小麦粉酶制剂增白酶应符合 GB 26687 的规定。

3.1.3 复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	粉末状、无结块	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	白色	
气味	具有小麦粉应有的气味，无异味	
滋味	具有小麦粉应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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, g/100g	\leq 14.0	GB 5009.3

灰分 (以干物计), g/100g	≤	0.6	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	12.2	GB 5009.5
加工精度	按实物与标准样品 (特制一等粉) 对照检验粉色麸星, 符合标准样		GB/T 5504
粗细度	CB36 号筛	全部通过	GB/T 5507
	CB42 号筛	留存不超过 10%	
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿基计), mg/100g	≤	60.0	GB/T 5510
面筋质 (以湿重计), %	≥	27.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目为感官、净含量、加工精度、水分、灰分、粗细度。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原料，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加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、 α -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、 α -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]中的一种或两种或不添加，再经混合、包装制成。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