



410507S-2018



河南实佳面粉有限公司企业标准

Q/HSM 0004S-2018

---

# 专用小麦粉

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

---

河南实佳面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南实佳面粉有限公司提出并起草，适用于河南实佳面粉有限公司、河南实佳面粉有限公司许昌分公司。

本标准起草人：李健、刘鹏飞。

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，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例加入食品辅料（食用玉米淀粉、木薯淀粉、大豆蛋白粉）中的一种或几种，添加或不添加复配食品添加剂（维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺中的一种或几种），经混合、称量、包装而成的用于面条、馒头、饺子专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.4 食用淀粉(食用玉米淀粉、木薯淀粉、大豆蛋白粉)应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

### 2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状	取 100g 样品，在黑色平板上均匀摊成 150m*20cm 的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状和色泽、杂质；取 20g 样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味。
色 泽	乳白色	
气 味、滋味	具有小麦粉应有的气、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
	馒头用小麦粉	面条用小麦粉	饺子用小麦粉	
水分, %	≤ 14.0	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分, %	≤ 0.55	0.70	0.55	GB 5009.4
湿面筋, %	≥ 28.0	28	30.0	GB/T 5506.2
粗细度	全部通 CB36	CB36 全通, CB42 留存不超过 10%		GB/T 5507
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02		GB/T 5508
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	4.0	4.0	GB/T 14614
脂肪酸值(以湿基计),	≤	80		GB/T 5510
降落数值, s	≥	250		GB/T 10361
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.3		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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
*严于国家标准GB 2762规定。				

#### 2.4 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 面粉厂卫生规范的规定。

#### 2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

### 3 检验

出厂检验项目包含感官、灰分、粗细度、水分、湿面筋的检验。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例加入食品辅料（食用玉米淀粉、木薯淀粉、大豆蛋白粉）中的一种或几种，添加或不添加复配食品添加剂（维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺中的一种或几种），经混合、称量、包装而成的用于面条、馒头、饺子专用小麦粉。

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》、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》、GB 13122《食品安全国家标准 谷物加工卫生规范》标准要求，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南实佳面粉有限公司