



410707S-2018



夏邑县宏发粉业有限公司企业标准

Q/XHF 0001S-2018

专用小麦粉

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

夏邑县宏发粉业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求而编写。

本标准由夏邑县宏发粉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王超锋。

本标准自发布实施日期替代Q/XHF 0001S-2018（备案号：410236S-2018，2018-01-16）。

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、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、磨研、筛选、添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉】及复配面粉处理剂【维生素C、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、脂肪酶Lipase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、木聚糖酶Xylanase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucoseoxidase（来源：黑曲霉Aspergillusniger）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、硬脂酰乳酸钙】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、饺子、面包、饼干、糕点、油条）小麦粉。

2 要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.2 复配面粉处理剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合GB/T 21924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	要 求	检验方法
性状	粉 状	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至乳黄色	
气、滋味	面粉固有的气、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							检测方法	
	馒头 专用 小 麦 粉	面条 专用 小 麦 粉	饺子 专用 小 麦 粉	饼干 专用 小 麦 粉	糕点 专用 小 麦 粉	油条 专用 小 麦 粉	面包 专用 小 麦 粉		
水分, %	≤	14.0	14.5	14.5	14.0	14.0	14.0	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.7							GB 5009.4
面筋质, %	≥	25	26	28	22	≤24	22	30	GB/T 5506.3
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0	3.0	3.5	≤3.5	≤2	3	7	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250	200	200	150	160	200	250	GB/T 10361
粗细度		CB36 号筛全通过					CB30 号筛全通过		GB/T 5507
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)	≤	80							GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0							GB 5009.22
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4							GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2							GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1							GB 5009.15
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02							GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0							GB 5009.123
苯并[α]芘, μg/kg	≤	5.0							GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05							GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05							GB/T 5009.19

注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、灰分、粗细度、面筋质、净含量及允许短缺量的检验。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，经清理、润麦、磨研、筛选、添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉】及复配面粉处理剂【维生素 C、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钙】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、饺子、面包、饼干、糕点、油条）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》的相关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》制定本企业的标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

夏邑县宏发粉业有限公司

QB