



410779S-2018



永城市金源面粉有限公司企业标准

Q/YJM 0001S-2018

---

# 专用小麦粉

2018-03-05 发布

2018-03-05 实施

---

永城市金源面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准工作导则第一部分：标准的结构和编写》的要求而编写。

本标准由永城市金源面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟静。

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，经清理、润麦、研磨、筛理，加入玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（饺子专用粉、面条专用粉、馒头专用粉、面包专用粉）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。

2.1.3 玉米淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.7 复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉]应符合 GB 26687 的要求。

### 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	指标	检验方法
性状	粉状	从样品中取出 30 克，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至乳黄色	
气味	具有小麦粉的气味，无异味	
滋味	麦香味，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	
	饺子专用粉	馒头专用粉	面条专用粉	面包专用粉		
水分, %	≤	14.5			GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	0.70	0.70	0.70	0.75	GB 5009.4
湿面筋, %	≥	28	25	26	30	LS/T 6102 或 GB/T 5506
粗细度		全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%		全部通过 CB 30 号筛, 留存在 CB 36 号筛的不超过 15.0%	GB/T 5507	
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.5	3.0	3.0	7.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	200	250	200	250	GB/T 10361
含砂量, %	≤	0.02			GB/T 5508	
磁性金属物, g/kg	≤	0.003			GB/T 5509	
脂肪酸值(以湿基计)	≤	80			GB/T 5510	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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	
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	
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0			GB 5009.27	
*总砷的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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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、粉质曲线稳定时间、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

专用小麦粉是以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，加入玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉]中的多种，经混合、包装而成的。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 1355《小麦粉》等相关标准的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

永城市金源面粉有限公司