



410781S-2018



扶沟县豫鹰面业有限公司企业标准

Q/FYM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-03-05 发布

2018-03-05 实施

扶沟县豫鹰面业有限公司 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》编写。

本标准由扶沟县豫鹰面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：许占军、岳雨霞。

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、贮存等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、配麦、润麦、研磨、清粉、筛理，加入或不加入食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉面粉处理剂〔维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠〕，经配粉、包装加工而成的专用于馒头、面条、调味面制品的小麦粉。

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 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的要求。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的要求。

2.1.5 复配小麦粉面粉处理剂〔维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠〕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	要 求	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 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	调味面制品用小麦粉	

	(特精粉)	(粉心粉)	(高级雪花粉)		
水分, %	≤	14		GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	0.65	0.70	GB 5009.4	
面筋质(以湿基计), %	≥	30	28	25	GB/T 5506.2
降落数值, s	≥	250	200		GB/T 10361
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0		GB/T 14614	
粗细度		CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过 10.0%		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(以湿基计)	≤	80		GB/T 5510	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5		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	
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	
苯并(a)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	
*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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂使用应符合 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 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、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，经过清理、配麦、润麦、研磨、清粉、筛理，加入或不加入食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉面粉处理剂[维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠]，经配粉、包装加工而成的专用于馒头、面条、调味面制品的小麦粉。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》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

扶沟县豫鹰面业有限公司

H N
Q B