



410923S-2018



河南省偃师市面粉厂企业标准

Q/HYM 0005S-2018

馒头粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

河南省偃师市面粉厂 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由河南省偃师市面粉厂提出。

本标准起草单位：河南省偃师市面粉厂。

本标准主要起草人：张驰勇，李纪武，黄建虎、闫新平。

H N

Q B

馒头粉

1 范围

本标准规定了馒头粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以小麦、生活饮用水、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（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*、枯草芽孢杆菌 *Bacillusubtili*、米根霉 *Rhizopusoryzae*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*、绿色木霉 *Trichodermavirid*）、脂肪酶（来源于雪白根霉 *Rhizopusniveu*、米曲霉 *Aspergillusoryza*）、食用玉米淀粉]为原料，小麦经配麦、清理除杂、加水润麦、磨粉、清粉、筛理、加入复配小麦粉面粉处理剂、混合包装而成的馒头粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出30g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	

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
加工精度	按实物标准样品（特制一等粉） 对照检验粉色麸星	GB/T 5504
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g	≤ 0.55	GB 5009.4
粗细度, %	全部通过 CB36 号筛	GB/T 5507
面筋质（以湿基计），%	≥ 28	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 250	GB/T 10361
含砂量, g/100g	≤ 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), KOH, mg/100g	≤ 70	GB/T 5510

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、加工精度、水分、灰分、粗细度、面筋质、粉质曲线稳定时间、降落数值、含砂量、磁性金属物含量、脂肪酸值。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

馒头粉是以小麦、生活饮用水、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（来源于黑曲霉 *Aspergillusnige*、枯草芽孢杆菌 *Bacillusubtili*、米根霉 *Rhizopusoryzae*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*、绿色木霉 *Trichoderma virid*）、脂肪酶（来源于雪白根霉 *Rhizopusniveu*、米曲霉 *Aspergillusoryza*）、食用玉米淀粉]为原料，小麦经配麦、清理除杂、加水润麦、磨粉、清粉、筛理、加入复配小麦粉面粉处理剂、混合包装而成的馒头粉。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 LS/T 3204《馒头用小麦粉》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省偃师市面粉厂

H N

Q B