



410987S-2018



郑州天地人面粉实业有限公司企业标准

Q/ZTDR 0003S-2018

---

# 包子糕点专用小麦粉

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

---

郑州天地人面粉实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由郑州天地人面粉实业有限公司提出并起草。

本标准起草单位：郑州天地人面粉实业有限公司。

本标准主要起草人：李素玲

H N

Q B

# 包子糕点专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了包子糕点专用小麦粉要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于通过优选的小麦，经清理（去石、去磁、去尘、除杂）、调质、研磨、筛分，添加复配食品添加剂【（ $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）、维生素C（抗坏血酸）、磷酸三钙、食用玉米淀粉）】、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉和大豆蛋白粉，经混合、包装而制成的包子糕点专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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 | 粉状        | 从混合均匀的样品中取出200g置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，检查有无外来杂质，并嗅其气味。按GB/T 5492规定的方法测定。 |
| 色泽 | 微黄或黄白色    |  |
| 气味 | 具有本品特有的气味 |  |
| 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        |
|-------------------------------|---------------------------------|------|-------------|
|                               | 一级                              | 二级   |             |
| 水分, g/100g ≤                  | 14.5                            |      | GB 5009.3   |
| 灰分(以干基计), g/100g ≤            | 0.55                            | 0.70 | GB 5009.4   |
| 加工精度                          | 按实物标准样品对照检查粉色麸星                 |      | GB/T 5504   |
| 湿面筋(以湿基计), g/100g ≥           | 28                              |      | GB/T 5506.2 |
| 粗细度                           | 全部通过 CB36 筛, 留存 CB42 筛不超过 10.0% |      | GB/T 5507   |
| 含砂量, g/100g ≤                 | 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) ≤                  | 60                              |      | GB/T 5510   |
| 降落数值, s ≥                     | 250                             |      | GB/T 10361  |
| 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 |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg ≤ | 5                               |      | GB 5009.22  |
| 苯并(α)芘, μg/kg ≤               | 5.0                             |      | GB 5009.27  |
| * 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 的规定。

#### 2.6 其他要求

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、加工精度、水分、灰分、湿面筋、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于通过优选的小麦，经清理（去石、去磁、去尘、除杂）、调质、研磨、筛分，添加复配食品添加剂【（ $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）、维生素C（抗坏血酸）、磷酸三钙、食用玉米淀粉）】、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉和大豆蛋白粉，经混合、包装而制成的包子糕点专用小麦粉。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》标准，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中规定了包子糕点专用小麦粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州天地人面粉实业有限公司

H N  
Q B