



411024S-2018



河南汇丰面粉有限公司企业标准

Q/YDF 0001S-2018

专用小麦粉

2018-04-19 发布

2018-04-19 实施

河南汇丰面粉有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南汇丰面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁先荣。

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，经过清理、磨研、筛理，加入玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂[食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、脂肪酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、维生素C、偶氮甲酰胺、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面包专用粉、饺子专用粉、馒头专用粉、发酵饼干专用粉、酥性饼干专用粉、蛋糕专用粉、糕点专用粉）。

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 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 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 |
|------------------------------|---|--------|---------------------------------------|--------|-----------|--------|-------------|--------|-------------|--------|-----------|--------|-----------|--------|--------------------------|
| | 面包 专用粉 | | 饺子 专用粉 | | 馒头 专用粉 | | 发酵饼干 专用粉 | | 酥性饼干 专用粉 | | 蛋糕 专用粉 | | 糕点 专用粉 | | |
| | 精制 | 普通 | 精制 | 普通 | 精制 | 普通 | 精制 | 普通 | 精制 | 普通 | 精制 | 普通 | 精制 | 普通 | |
| 水分, % | ≤ 14.5 | | | | | | | | | | | | | | GB 5009.3 |
| 灰分(以干基计), % | ≤ 0.60 | ≤ 0.75 | ≤ 0.55 | ≤ 0.70 | ≤ 0.55 | ≤ 0.70 | ≤ 0.55 | ≤ 0.70 | ≤ 0.55 | ≤ 0.70 | ≤ 0.53 | ≤ 0.65 | ≤ 0.55 | ≤ 0.70 | GB 5009.4 |
| 湿面筋, % | ≥ 33 | ≥ 30 | ≥ 28 | ≥ 28 | ≥ 25 | ≥ 25 | ≥ 24 | ≥ 24 | ≥ 22 | ≥ 22 | ≤ 22 | ≤ 24 | ≤ 22 | ≤ 24 | LS/T 6102 或 GB/T 5506 |
| 粗细度 | 全部通过 CB 30 号筛, 留存在 CB 36 号筛的不 超过 15.0% | | 全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0% | | | | | | | | | | | | GB/T 5507 |
| 粉质曲线稳定时间, min | ≥ 10 | ≥ 7 | ≥ 3.5 | ≥ 3.5 | ≥ 3.0 | ≥ 3.0 | ≤ 3.5 | ≤ 3.5 | ≤ 2.5 | ≤ 3.5 | ≤ 1.5 | ≤ 2.0 | ≤ 1.5 | ≤ 2.0 | GB/T 14614 |
| 降落数值, s | ≥ 250 | ≥ 250 | ≥ 200 | ≥ 200 | ≥ 250 | ≥ 250 | ≥ 250 | ≥ 250 | ≥ 150 | ≥ 150 | ≥ 250 | ≥ 250 | ≥ 160 | ≥ 160 | 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 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 |
| 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 |
| 偶氮甲酰胺 ^a , g/kg | ≤ 0.045 | | | | | | | | | | | | | | SN/T 4677 |

*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762

^a 仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品。

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

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，经过清理、磨研、筛理，加入玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂[食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、维生素 C、偶氮甲酰胺、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉。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》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。

河南汇丰面粉有限公司

QB