



410868S-2018



河南省雪健实业有限公司企业标准

Q/HXJ 0007S-2018

专用小麦粉

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南省雪健实业有限公司 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。

本标准有河南省雪健实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省雪健实业有限公司。

本标准主要起草人：李素平。

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、研磨、筛理加工成基础粉，添加或不添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、复配食品添加剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉）包装而成的专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水符合 GB5749 的规定

2.1.2 小麦应符合 GB1351、GB/T17893、GB/T17892 和 GB2715 的规定

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB31637 的规定

2.1.4 复配食品添加剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉）应符合 GB26687 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T22493 的规定

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1

项目	要求	检验方法
性状	粉末状	从样品中取出 100g 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。
色泽	乳白或淡黄色	
气味	具有小麦粉正常气味、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
----	----	------

	馒头用 小麦粉	面条用 小麦粉	烩面用 小麦粉	饺子用 小麦粉	蛋糕用 小麦粉	饼干用小 麦粉	
水分, % ≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.0	14.0	GB5009.3
灰分(以干基计), % ≤	0.65	0.70	0.70	0.65	0.65	0.70	GB5009.4
粗细度	全部通过 GB36 号筛, 留存 GB42 号筛的不超过 10.0%						GB/T5507
湿面筋 (14.0%水分), %	≥28	≥29	≥30	≥29	22-28	22-30	GB/T5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.0	/	≥3.5	≤2.0	≤3.0	GB/T14614
降落数值, s	≥250	≥200	/	≥200	≥250	≥200	GB/T10361
含砂量, % ≤	0.02						GB/T5508
磁性金属物含量, g/kg ≤	0.003						GB/T5509
脂肪酸值 (干基) / (KOH), mg/100g ≤	80						GB/T5510
* 总砷 (以 As) mg/kg ≤	0.4						GB5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2						GB5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0						GB5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1						GB5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02						GB5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ μg/kg ≤	5.0						GB5009.22
苯并【a】芘, μg/kg ≤	5.0						GB5009.27
注: * 指标严于食品安全国家标准 GB2762							

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB13122 的有关规定执行。

2.6 其他要求

食品添加剂使用应符合 GB2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB2761 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 的要求。

3 检验

出厂检验项包括感官、水分、粗细度、灰分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

专用小麦粉是以小麦为原料经清理、研磨、筛理加工成基础粉，添加或不添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、复配食品添加剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、木聚糖酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、脂肪酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、食用玉米淀粉）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，主要指标参照 GB/T1355、LS/T3202、LS/T3203、LS/T3204、LS/T3207、LS/T3205、LS/T3206 的要求，制订本企业标准，为企业组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762

河南省雪健实业有限公司

Q B