



410885S-2018



河南省鑫麦园面粉有限公司企业标准

Q/HXM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南省鑫麦园面粉有限公司 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》的要求而编写。

本标准由河南省鑫麦园面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：毛昆。

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：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、柠檬酸]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（饺子专用粉、面条专用粉、馒头专用粉）。

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 的要求。

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[食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、脂肪酶（来源：米曲霉*Aspergillusoryzae*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉*Aspergillusoryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉*Aspergillusoryzae*）、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、柠檬酸]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	
	饺子专用粉	馒头专用粉	面条专用粉		
水分,%	≤	14.5		GB 5009.3	
灰分(以干基计),%	≤	0.70	0.70	0.70	GB 5009.4
湿面筋,%		≥28	≥25	≥26	LS/T 6102 或 GB/T 5506
粗细度	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		≥3.5	≥3.0	≥3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	200	250	200	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	
*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 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 出厂检验

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：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、柠檬酸]中的多种，经混合、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，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。

河南省鑫麦园面粉有限公司

QB