



411354S-2018



河南腾达面业有限公司企业标准

Q/HTM 0002S-2018

专用小麦粉

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

河南腾达面业有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南腾达面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南腾达面业有限公司。

本标准主要起草人：李卫国。

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，经筛选、磁选、清洗、制粉、不添加或添加大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂[大豆蛋白粉、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙、维生素 C、食用玉米淀粉、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠]中的几种，经混合、包装制成的馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
 2.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

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 100g，置于洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质。熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色	
气味	正常气味，无异味	
滋味	正常滋味，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
	面条专用粉		水饺专用粉		馒头专用粉		
	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）, %	≤ 0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	GB 5009.4
湿面筋, %	≥ 28	26	28	28	25	25	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 \geq	4.0	3.0	3.5	3.5	3.0	3.0	GB/T 14614
降落数值, s \geq	200			250			GB/T 10361
含砂量, % \leq	0.02						GB/T 5508
磁性金属物, g/kg \leq	0.003						GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿基计) \leq	80						GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0						GB 5009.22
总砷* (以 As 计), mg/kg \leq	0.4						GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.2						GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg \leq	0.02						GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1						GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg \leq	1.0						GB 5009.123
六六六, mg/kg \leq	0.05						GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg \leq	0.05						GB/T 5009.19
苯并[a]芘, μ g/kg \leq	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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

编 制 说 明

本标准适用于以小麦为原料，经筛选、磁选、清洗、制粉、不添加或添加大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂[大豆蛋白粉、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙、维生素 C、食用玉米淀粉、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠]中的几种，经混合、包装制成的馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉。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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中砷指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南腾达面业有限公司

Q B