



411363S-2018



濮阳市康佳面业有限公司企业标准

Q/PKJ 0001S-2018

专用小麦粉

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

濮阳市康佳面业有限公司 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。

本标准由濮阳市康佳面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张志方。

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、复配食品添加剂[维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、三聚磷酸钠、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、硬脂酰乳酸钙]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用粉、馒头专用粉、水饺专用粉）。

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	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，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	≥ 4.0	3.0	3.5	3.5	3.0	3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 200				250		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 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

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、复配食品添加剂[维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、三聚磷酸钠、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、硬脂酰乳酸钙]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用粉、馒头专用粉、水饺专用粉）。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。

濮阳市康佳面业有限公司

QB