



411221S-2018



新乡市恒诚面业有限公司企业标准

Q/XHC 0001S-2018

专用小麦粉

2018-05-07 发布

2018-05-07 实施

新乡市恒诚面业有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由新乡市恒诚面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：原辉、王海荣。

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、保质期。

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理，筛选，去石，润麦，磁选，色选，研磨或机械粉碎，筛理，添加食用玉米淀粉、复配食品添加剂(磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、大豆蛋白粉)、馒头粉品质改良剂(磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、 α -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、食用玉米淀粉)、复配小麦粉面粉处理剂(磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、食用玉米淀粉)、复配面粉处理剂(食用玉米淀粉、维生素 C、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、木聚糖酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、 α -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、葡糖氧化酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、硬脂酰乳酸钙)、面条饺子粉改良剂(食用玉米淀粉、维生素 C、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、木聚糖酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、 α -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、偶氮甲酰胺、磷酸三钙)中的几种，混合，包装加工而成的专用于面条、包子、馒头、糕点、油条、饼干、饺子的专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。

2.1.3 复配食品添加剂(磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、大豆蛋白粉)、馒头粉品质改良剂(磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、 α -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、食用玉米淀粉)、复配小麦粉面粉处理剂(磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、食用玉米淀粉)、复配面粉处理剂(食用玉米淀粉、维生素 C、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、木聚糖酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、 α -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、葡糖氧化酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、硬脂酰乳酸钙)、面条饺子粉改良剂(食用玉米淀粉、维生素 C、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、木聚糖酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、 α -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、偶氮甲酰胺、磷酸三钙)应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
性状	粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色	
滋味和气味	具有原料物质特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	检测方法
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 1.4	GB 5009.4
粗细度(通过 CB30 号筛, 留存在筛上量), %	≤ 10	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min	糕点用小麦粉	1.0~2.5
	其他专用小麦粉	≥ 2.5
降落数值, s	≥ 150	GB/T 10361
湿面筋, g/100g	21.0~35.0	GB/T 5506
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), mgKOH/100g	≤ 80	GB/T 5510
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷*(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤ 0.045	DBS13/009

注：注 1：*指标严于国家标准 GB 2762。注 2：a 指标仅适于添加面条饺子粉改良剂的面条饺子用小麦粉。

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理，筛选，去石，润麦，磁选，色选，研磨或机械粉碎，筛理，添加食用玉米淀粉、复配食品添加剂(磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、大豆蛋白粉)、馒头粉品质改良剂(磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、 α -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、食用玉米淀粉)、复配小麦粉面粉处理剂(磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、食用玉米淀粉)、复配面粉处理剂(食用玉米淀粉、维生素 C、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、木聚糖酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、 α -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、葡糖氧化酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、硬脂酰乳酸钙)、面条饺子粉改良剂(食用玉米淀粉、维生素 C、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、木聚糖酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、 α -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、偶氮甲酰胺、磷酸三钙)中的几种，混合，包装加工而成的专用于面条、包子、馒头、糕点、油条、饼干、饺子的专用小麦粉。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，制订本企业标准，作为组织生产，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、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中总砷指标严于国家标准 GB 2762。

新乡市恒诚面业有限公司

QB