



411734S-2018



偃师市喜洁康面粉有限公司企业标准

Q/YXM 0002S-2018

专用小麦粉

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

偃师市喜洁康面粉有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由偃师市喜洁康面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡灿坡。

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，添加复配小麦粉面粉处理剂[碳酸钙、维生素 C、偶氮甲酰胺、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉]，经混合、包装制成的专用于馒头和面条的小麦粉。

2 分类

根据原料配比和用途不同分为馒头专用粉、面条专用粉。

2.1 馒头专用粉

以小麦为原料，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加复配小麦粉面粉处理剂[碳酸钙、维生素 C、偶氮甲酰胺、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉]，经混合、包装制成的专用小麦粉。

2.2 面条专用粉

以小麦为原料，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加复配小麦粉面粉处理剂[碳酸钙、维生素 C、偶氮甲酰胺、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉]，经混合、包装制成的专用小麦粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	

3.3 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
	馒头专用粉	面条专用粉	

水分, g/100g	≤	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤	0.70	GB 5009.4
粗细度, g/100g		全部通过 CB36 号筛	全部通过 CB36 号筛;留存 CB42 号筛≤10%
湿面筋, g/100g	≥	25	26
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250	200
含砂量, g/100g	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
维生素 C, g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
偶氮甲酰胺, g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
六六六(HCH), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注: 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

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

H N

Q B

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，添加复配小麦粉面粉处理剂[碳酸钙、维生素 C、偶氮甲酰胺、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉]，经混合、包装制成的专用于馒头和面条的小麦粉。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。

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

偃师市喜洁康面粉有限公司

H N

Q B