



411770S-2018



永城市天顺祥面粉有限公司企业标准

Q/YTM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

永城市天顺祥面粉有限公司 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。

本标准由永城市天顺祥面粉有限公司、永城市食品药品检验所提出并起草。

本标准主要起草人：杨言明、何向楠。

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、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、维生素C、偶氮甲酰胺、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、碳酸钙中的几种]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（根据产品的灰分和面筋质等指标的不同，以及复配添加剂的不同可分为：面包专用粉、饺子专用粉、馒头专用粉、面条专用粉、蛋糕专用粉、糕点专用粉）。

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
	面包 专用粉		饺子 专用粉		馒头 专用粉		面条 专用粉		蛋糕 专用粉		糕点 专用粉		
	精制	普通	精制	普通	精制	普通	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),%	≤ 0.60	0.75	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	0.53	0.65	0.55	0.70	GB 5009.4
湿面筋,%	≥ 33	≥ 30	≥ 28	≥ 28	≥ 25	≥ 25	≥ 28	≥ 26	≤ 22	≤ 24	≤ 22	≤ 24	LS/T 6102 或 GB/T 5506
粗细度	全部通过CB 30号筛,留存在CB 36号筛的不超过15.0%		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	≥ 10	≥ 7	≥ 3.5	≥ 3.5	≥ 3.0	≥ 3.0	≥ 4.0	≥ 3.0	≤ 1.5	≤ 2.0	≤ 1.5	≤ 2.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 250	≥ 250	≥ 200	≥ 200	≥ 250	≥ 250	≥ 200	≥ 200	≥ 250	≥ 250	≥ 160	≥ 160	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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0												GB 5009.27
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤ 0.045												SN/T 4677
*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。													
^a 仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品。													

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、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、维生素 C、偶氮甲酰胺、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、碳酸钙中的几种]中的多种，经混合、包装而成的（根据产品的灰分和面筋质等指标的不同，以及复配添加剂的不同可分为：面包专用粉、饺子专用粉、馒头专用粉、面条专用粉、蛋糕专用粉、糕点专用粉）。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 中的规定。

永城市天顺祥面粉有限公司

QB