



411915S-2018



汝州市华豫面业有限公司企业标准

Q/RHM 0001S-2018

---

# 专用小麦粉

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

---

汝州市华豫面业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由汝州市华豫面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李现朝。

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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【维生素C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、油条用小麦粉、面包用小麦粉）。

## 2 分类

按照配方不同分为：面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、油条用小麦粉、面包用小麦粉。

### 2.1 面条用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【维生素C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，经混合、包装而成的面条用小麦粉。

### 2.2 饺子用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【维生素C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，经混合、包装而成的饺子用小麦粉。

### 2.3 馒头用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【维生素C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，经混合、包装而成的馒头用小麦粉。

### 2.4 油条用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【维生素C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，经混合、包装而成的油条用小麦粉。

### 2.5 面包用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【维生素C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，经混合、包装而成的面包用小麦粉。

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。
- 3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.5 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.6 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	粉末状, 无结块	从混合均匀的样品中取出 100g, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质物, 嗅其气味, 熟制后, 温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味, 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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	面条用小 麦粉	饺子用小麦 粉	馒头用小麦 粉	油条用 小麦粉	面包用小 麦粉	
水分, % ≤	14.5	14.5	14.0	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), % ≤	0.70	0.70	0.70	0.75	0.75	GB 5009.4
脂肪酸值(以湿基计), % ≤	80.0					GB/T 5510
湿面筋, %	≥ 26	28.0~32.0	25.0~30.0	≥ 25	≥ 30	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min ≥	3.0	3.5	3.0	3.0	7.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥200	≥200	≥250	≥200	250~350	GB/T 10361
粗细度, %	CB36 号筛全部通过, 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%					GB/T 5507
含砂量, % ≤	0.02					GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg ≤	0.003					GB/T 5509
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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
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
抗坏血酸, g/kg ≤	0.2					GB 5009.86

注: \*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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

#### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

### 3.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 4 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、油条用小麦粉、面包用小麦粉）。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》、LS/T 3201 《面包用小麦粉》、LS/T 3202 《面条用小麦粉》、LS/T 3204 《馒头用小麦粉》、LS/T 3203 《饺子用小麦粉》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝州市华豫面业有限公司

Q B