



412368S-2017



息县四通面业有限责任公司企业标准

Q/XSM 0001S-2017

---

# 小麦粉

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

息县四通面业有限责任公司 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》的要求而编写。

本标准由息县四通面业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁雪峰。

H N

Q B

# 小麦粉

## 1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、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，加入或不加入复配食品添加剂（三聚磷酸钠、维生素C、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉）、混合或不混合、检验、包装而成的小麦粉。

## 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 的要求。

2.1.3 复配食品添加剂（三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉）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，倒入一白色磁盘中，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
	饺子 专用粉	面条专用粉 油条专用粉	馒头 专用粉	蛋糕 专用粉	高筋 小麦粉	低筋 小麦粉	普通 小麦粉	
水分, %	≤ 14.5	14.5	14.0	14.0	14.5	14.0	13.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 0.70	0.70	0.70	0.65	0.85	0.80	1.40	GB 5009.4
面筋质（以湿基计）, %	≥ 28	≥ 26	≥ 25	≤ 24	≥ 30	≤ 24	≥ 22	GB/T 5506.3

粗细度	全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%	全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%	全部通过 CB 36 号筛	全部通过 CQ 42 号筛	全部通过 CB 30 号筛, 留存在 CB 36 号筛的不超过 10.0%	全部通过 CB 30 号筛, 留存在 CB 36 号筛的不超过 10.0%	全部通过 CB 20 号筛	GB/T 5507
蛋白质 (以干基计), %	-	-	-	-	$\geq$ 12.2	$\leq$ 10	-	GB 5009.5
含砂量, %	$\leq$			0.02				GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	$\leq$			0.003				GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿基计)	$\leq$			80				GB/T 5510
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	$\leq$			5.0				GB 5009.22
总砷*(以 As 计), mg/kg	$\leq$			0.4				GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$			0.2				GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	$\leq$			0.02				GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	$\leq$			0.1				GB 5009.15
六六六, mg/kg	$\leq$			0.05				GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	$\leq$			0.05				GB/T 5009.19
*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

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 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应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂应符合 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, 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 出厂检验

通用小麦粉的出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、加工精度、灰分、水分、粗细度、蛋白质; 专用小麦粉的出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、灰分、粗细度、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

小麦粉是以小麦为原料，经过清理、磨研、筛理，加入或不加入复配食品添加剂（三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉）、混合或不混合、检验、包装而成的。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。

息县四通面业有限责任公司

2017 年 09 月 04 日