



413078S-2017



河南康元粮油食品加工有限公司企业标准

Q/HKL 0001S-2017

专用小麦粉

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

河南康元粮油食品加工有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由河南康元粮油食品加工有限公司提出。

本标准起草单位：河南康元粮油食品加工有限公司。

本标准主要起草人：赵献中，王运。

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、检验方法、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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、复配食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、大豆蛋白粉、脂肪酶 Lipase(来源: 米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源: 米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶 Xylanase(来源: 黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的几种】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求:

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB2715 的规定。
2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
2.1.4 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

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	要求	试验方法
性状	呈松散粉末状，无霉变和结块。	GB/T5492法或从样品中取出20-50g左右，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色泽	小麦粉固有的色泽，均匀一致	
气味	具有正常小麦粉固有的气味，无霉味、酸味、苦味或其它异味	
杂质	无肉眼可见小外来杂质	

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		面条用小麦粉	馒头用小麦粉	饼干专用粉	检验方法
水分, %	≤	14.5	14.0	14.0	GB5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.70	0.55	0.55	GB5009.4
粗细度		CB36号筛全部通过, CB42号留存不超过10%			GB/T5507
湿面筋, %		≥26.0	27~32	24-30	GB/T5506.1

含砂量, %	≤	0.02			GB/T5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003			GB/T5509
脂肪酸值 (以湿重计)	≤	80			GB/T5510
降落数值, s	≥	200	250	250	GB/T10361
稳定时间, min		≥3.0	≥3.0	≤4.5	GB/T14614
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3			GB5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2			GB5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1			GB5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02			GB5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000			GB5009.111

注: *指标值 (<0.3mg/kg) 严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

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 其它卫生要求

食品添加剂添加范围和限量应符合 GB2760 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 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB13122 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、含砂量、湿面筋、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

专用小麦粉以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，，添加食用玉米淀粉、复配食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、大豆蛋白粉、脂肪酶 Lipase(来源: 米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源: 米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、木聚糖酶 Xylanase(来源: 黑曲霉 *Aspergillusniger*)、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的几种】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

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，参照 LS/T3202 《面条用小麦粉》、LS/T3204 《馒头用小麦粉》、LS/T3205 《发酵饼干用小麦粉》制订本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等。

本标准中总砷指标严于国家标准 GB 2762 规定。

河南康元粮油食品加工有限公司
2017 年 11 月 22 日

QB