



411396S-2017



河南莲花面粉有限公司企业标准

Q/HLM 0001S-2017

通用小麦粉和专用小麦粉

2017-06-30 发布

2017-06-30 实施

河南莲花面粉有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南莲花面粉有限公司负责提出并起草。

本标准主要起草人：韩洪军、张国庆、贾留敏、张翔宇、任冬梅、刘凤梅、蒋凤梅。

H N

Q B

灰分(以干基计), %	≤	0.65	0.75	1.10	1.40	0.60	0.60	GB 5009.4
面筋质(以湿重计), %		≥28.0	≥28.0	≥29.0	≥29.0	≥30.0	≤24.0	GB/T 5506.2
蛋白质(以干基计), %		/				≥12.2	≤10.0	GB 5009.5
水分, %	≤	14.0		13.5		14.5	14.0	GB 5009.3
粗细度		全部通过 CB36 号筛, 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, g/kg	≤	0.003						GB/T 5509
脂肪酸值, KOH(mg/100g)	≤	80						GB/T 5510
加工精度		按实物标准样品对照检验粉色麸星						GB/T 5504
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000						GB 5009.111
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	5.0						GB 5009.22
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60						GB 5009.209
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02						GB 5009.17
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4						GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2						GB 5009.12
注: *总砷指标严于食品安全国际标准 GB 2762 的规定。								

2.3.2 专用小麦粉理化指标应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	指标						检验方法	
		面包用小麦粉		面条用小麦粉		蛋糕用小麦粉			馒头用小麦粉
		精制	普通	精制	普通	精制	普通		
灰分(以干基计), %	≤	0.60	0.75	0.55	0.70	0.50	0.65	0.55	GB 5009.4
面筋质(以湿重计), %		≥33.0	≥31.0	≥28.0	≥28.0	≤22.0	≤24.0	25-30	GB/T 5006.2
粉质曲线稳定时间, min		≥10.0	≥7.0	≥4.0	≥3.0	≤1.5	≤2.0	≥3.0	GB/T 14614
水分, %	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.0	14.0	14.0	GB 5009.3
降落数值, s		250-350	250-350	≥200	≥200	≥250	≥250	≥250	GB/T 10361
偶氮甲酰胺, g/kg	≤	0.045	0.045	/	/	/	/	0.045	SN/T 4677
磷酸三钙, g/kg	≤	5.0	5.0	5.0	5.0	/	/	5.0	GB 5009.256
粗细度		全部通过 CB36 号筛, 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, g/kg	≤	0.003						GB/T 5509	
脂肪酸值, KOH(mg/100g)	≤	80						GB/T 5510	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000						GB 5009.111	
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	5.0						GB 5009.22	
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60						GB 5009.209	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02						GB 5009.17	
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4						GB 5009.11	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2						GB 5009.12	
注: *总砷指标严于食品安全国际标准 GB 2762 的规定。									

表 4 理化指标

项目	指标					检验方法
	糕点用小麦粉	饺子用小麦粉	饼干用小麦粉	休闲食品专用粉	裹粉专用粉	
灰分(以干基计), %	≤ 0.55	0.55	0.70	1.10	1.00	GB 5009.4
面筋质(以湿重计), %	≤ 24.0	28-32	24-30	≥ 26.0	≥ 25.0	GB/T 5006.2
粉质曲线稳定时间, min	≤ 2.0	≥ 3.5	≤ 3.5	/	/	GB/T 14614
水分, %	≤ 14.0	14.5	14.0	14.5	14.5	GB 5009.3
降落数值, s	≥ 160	≥ 200	250-350	/	/	GB/T 10361
粗细度	全部通过 CB36 号筛, 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%			全部通过 CQ20 号筛		GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02					GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003					GB/T 5509
脂肪酸值, KOH(mg/100g)	≤ 80					GB/T 5510
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000					GB 5009.111
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0					GB 5009.22
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60					GB 5009.209
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02					GB 5009.17
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4					GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2					GB 5009.12

注: *总砷指标严于食品安全国际标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070.2 的规定

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的要求。

编制说明

通用小麦粉和专用小麦粉以小麦为原料经逐道研磨、筛理分离出麸皮和胚乳的加工成基础粉，添加或不添加偶氮甲酰胺、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、碳酸氢钠、黄原胶、玉米淀粉、小麦淀粉等辅助材料包装而成。

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关要求而制定的，主要指标参照 GB 1355, LS/T 3201, LS/T 3202, LS/T 3203, LS/T 3204, LS/T 3205, LS/T 3208, LS/T 3209 的要求制订，卫生指标参照 GB 2715 的要求制订，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。本标准规定了通用小麦粉和专用小麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准中总砷指标严于食品安全国际标准 GB 2762 的规定。

河南莲花面粉有限公司
2017年05月27日