



413139S-2018



益海（周口）小麦工业有限公司企业标准

Q/YHZK 0001S-2018

专用小麦粉

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

益海（周口）小麦工业有限公司 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》的规则起草。

本标准由益海（周口）小麦工业有限公司提出。

本标准起草单位：益海（周口）小麦工业有限公司。

本标准主要起草人：李占伟、张静雯、贺秀丽、党晓君、李凤群。

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、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、蛋糕、发酵饼干、酥性饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、油条的专用小麦粉。

2 产品分类

2.1 面包用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的面包用小麦粉。

2.2 馒头用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的馒头用小麦粉。

2.3 面条用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、木聚糖酶、脂肪酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的面条用小麦粉。

2.4 饺子用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬

脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的饺子用小麦粉。

2.5 糕点用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的糕点用小麦粉。

2.6 蛋糕用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的蛋糕用小麦粉。

2.7 发酵饼干用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的发酵饼干用小麦粉。

2.8 酥性饼干用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的酥性饼干用小麦粉。

2.9 汉堡用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的汉堡用小麦粉。

2.10 沙琪玛用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的沙琪玛用小麦粉。

2.11 拉面用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸

钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的拉面用小麦粉。

2.12 烩面用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的烩面用小麦粉。

2.13 油条用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的油条用小麦粉。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合GB 2715和GB 1351的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合GB 31637的规定。
- 3.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合GB 20371的规定。
- 3.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 3.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 3.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 3.1.7 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。
- 3.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 3.1.9 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 3.1.10 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.11 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 3.1.12 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 3.1.13 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 3.1.14 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 3.1.15 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.16 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.17 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	要求	检验方法
色泽	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性状	粉末状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视观察
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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	
水分/%	≤ 14.5	GB 5009.3	
灰分/(%)	饺子用小麦粉、蛋糕用小麦粉、馒头用小麦粉、糕点用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉	≤ 0.75	GB 5009.4
	面条用小麦粉	≤ 0.85	
	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、油条用小麦粉	≤ 0.85	
	沙琪玛用小麦粉	≤ 1.0	
湿面筋/(%)	发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉	22.0~30.0	GB/T 5506.2
	糕点用小麦粉、蛋糕用小麦粉	≤ 26	
	馒头用小麦粉	25.0~30.0	
	面条用小麦粉、饺子用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、油条用小麦粉	≥ 26	
	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉	≥ 30	
	沙琪玛用小麦粉	≥ 40	
粗细度	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉	全部通过CB30号筛, CB36号筛留存量不超过15.0%	GB/T 5507
	面条用小麦粉、馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、烩面用小麦粉、油条用小麦粉	全部通过CB36号筛, CB42号筛留存量不超过10.0%	
粉质曲线稳定时间/(min)	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉	≥ 7.0	GB/T 14614
	面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、油条用小麦粉	≥ 3.0	
	糕点用小麦粉、蛋糕用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉	≤ 7.0	
降落数值/(s)	≥ 160	GB/T 10361	
含砂量/(%)	≤ 0.02	GB/T 5508	
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509	

3.4 安全指标

3.4.1 真菌毒素限量应符合GB 2761及表3的规定。

表3 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209

3.4.2 污染物指标应符合GB 2762及表4的规定。

表4 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅/ (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞/ (mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬/ (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
*苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.27

注：*苯并[a]芘的指标严于GB 2762的规定。

3.4.3 农药最大残留限量应符合GB 2763及相关规定的规定。

3.4.4 食品添加剂的使用应符合表5的规定。

表5 食品添加剂使用限量

项目	指标	检验方法
维生素C (抗坏血酸) ^a / (g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计) ^b / (g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.87
偶氮甲酰胺 ^c / (g/kg)	≤ 0.045	SN/T 4677

其他食品添加剂的使用应符合GB 2760及相关规定。

a适用于添加了维生素C (抗坏血酸) 的产品。

b适用于添加了磷酸盐的产品。

c适用于添加了偶氮甲酰胺的产品。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按照JJF 1070执行。

3.6 食品生产加工的卫生要求

应符合GB 13122和GB 14881的规定。

4 检验

出厂检验项目为感官、水分、灰分、湿面筋、粗细度、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、蛋糕、发酵饼干、酥性饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、油条的专用小麦粉。本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定制定，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并[a]芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

益海（周口）小麦工业有限公司