



413146S-2018



河南斯美特食品有限公司企业标准

Q/HSMT 0007S-2018

自发小麦专用粉

2018-10-11 发布

2018-10-11 实施

河南斯美特食品有限公司 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》规则编写。

本标准由河南斯美特食品有限公司研究所提出并起草。

本标准适用于河南斯美特食品有限公司。

本标准起草人：王有利、肖鹏。



自发小麦专用粉

1 范围

本标准规定了自发小麦专用粉的要求、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，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加复配食品添加剂（玉米淀粉、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经配粉、包装而成的自发小麦专用粉，专用于馒头、包子、花卷发酵粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 复配食品添加剂（玉米淀粉、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性状	粉末状	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，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色	
气味、滋味	具有小麦粉应有的气、滋味，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	
水分，%	≤	14.0	GB 5009.3
灰分（干基），%	≤	0.6	GB 5009.4
酸度，mL/10g	≤	6	GB 5009.239
混合均匀度（变异系数），%	≤	7.0	GB/T 5918
馒头比容，mL/g	≥	1.7	LS/T 3209
粗细度		CQ20 号筛全部通过	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(以湿基计)	≤	80.0	GB/T 5510
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), %	≤	5.0	GB 5009.256
湿面筋, %	≥	26.0	GB/T 5506.2
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	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
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB2761 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、粗细度、水分、灰分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加复配食品添加剂（玉米淀粉、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸），经配粉、包装而成的自发小麦专用粉，专用于馒头、包子、花卷发酵粉。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》和 LS/T 3209 《自发小麦粉》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南斯美特食品有限公司

