



413164S-2018



益海嘉里（安阳）食品工业有限公司企业标准

Q/AYS 0002S-2018

专用小麦粉

2018-10-12 发布

2018-10-12 实施

益海嘉里（安阳）食品工业有限公司 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。

本标准由益海嘉里（安阳）食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：益海嘉里（安阳）食品工业有限公司。

本标准主要起草人：赵景艳、秦晓瑞、张文涛、于乐乐、张文文。

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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）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 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 2715、GB 1351的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.7 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。
- 2.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。

- 2.1.9 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.11 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.14 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.16 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、谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17 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
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	

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/ (%)		≤ 14.5	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/ (%)	酥性饼干用小麦粉	≤ 26	GB/T 5506.2
	糕点用小麦粉、蛋糕用小麦粉	≤ 26	
	馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉	≥ 26	

	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 粉 \geq	26	
	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉 \geq	30	
	沙琪玛用小麦粉 \geq	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 \geq	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、油条用小麦粉 \geq	3.0	
	拉面用小麦粉、烩面用小麦粉 \geq	5.0	
	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 \leq	5.0	
	降落数值/(s) \geq	160	
含砂量/(%) \leq	0.02	GB/T 5508	
磁性金属物/(g/kg) \leq	0.003	GB/T 5509	

2.4 安全指标

安全指标应符合表 3 规定

表3 安全指标

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) \leq	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μ g/kg) \leq	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A/(μ g/kg) \leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/(μ g/kg) \leq	60	GB 5009.209
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.15

总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
*苯并[a]芘/(μg/kg)	≤	4.0	GB 5009.27
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
注: *苯并[a]芘的指标严于 GB 2762 的规定			
^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。			

2.5 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,检测方法按照 JJF 1070 执行。

2.6 食品生产加工的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）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。

益海嘉里（安阳）食品工业有限公司