



413215S-2018



夏邑县麦迪粉业有限公司企业标准

Q/XMD 0001S-2018

专用小麦粉

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

夏邑县麦迪粉业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由夏邑县麦迪粉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘红亚。

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、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、磨研、筛选、添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉】及复配面粉处理剂【食用玉米淀粉、维生素C（抗坏血酸）、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙或硬脂酰乳酸钠、脂肪酶Lipase（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、木聚糖酶Xylanase（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶Glucoamylase（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶beta-amylase（来源：大麦barley）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、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*）】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用小麦粉【馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、多用途专用小麦粉（适用于馒头、包子、面条、饺子）】。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.6 复配面粉处理剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.7 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 状	取 100g 样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	乳白色至乳黄色	
气、滋味	具有小麦粉固有的气味和滋味，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
	馒头 专用 小麦粉	面条 专用 小麦粉	饺子 专用 小麦粉	油条 专用 小麦粉	糕点 专用 小麦粉	饼干 专用 小麦粉	面包 专用 小麦粉	多用途 专用 小麦粉	
水分, %	≤ 14.0	14.5	14.5	14.5	14.0	14.0	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 0.70	0.70	0.70	0.85	0.85	0.70	0.75	0.85	GB 5009.4
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	≥ 3.0	≥ 3.5	≥ 5.0	≤ 3.0	≤ 3.5	≥ 7.0	≥ 3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 250	200	200	200	160	150	250	200	GB/T 10361
面筋质(以湿重计), %	≥ 25.0	≥ 26.0	≥ 28.0	≥ 25.0	≤ 24.0	≥ 22.0	≥ 30	≥ 24.0	GB/T 5506.2
粗细度	CB36 号筛全通过						CB30 号筛全通过		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								GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0								GB 5009.22
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4								GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2								GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1								GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02								GB 5009.17
铬(以 Cr)计, mg/kg	≤ 1.0								GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0								GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤ 0.05								GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05								GB/T 5009.19

注：*总砷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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、粗细度、粉质曲线稳定时间、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、磨研、筛选、添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉】及复配面粉处理剂【食用玉米淀粉、维生素 C（抗坏血酸）、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙或硬脂酰乳酸钠、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡萄糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶 Glucoamylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶 beta-amylase（来源：大麦 barley）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、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*）】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用小麦粉【馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、多用途专用小麦粉（适用于馒头、包子、面条、饺子）】。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》的相关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

夏邑县麦迪粉业有限公司