



413046S-2018



河南省红永利面粉有限公司企业标准

Q/HYL 0002S-2018

专用小麦粉

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

河南省红永利面粉有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省红永利面粉有限公司提出。

本标准起草单位：河南省红永利面粉有限公司。

本标准主要起草人：咎晓涛、张江涛。

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、筛理、添加或不添加辅料食用玉米淀粉、复配小麦粉面粉处理剂【维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、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*）、食用玉米淀粉】、复配小麦粉面粉处理剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】、复配小麦粉处理剂【维生素 C、大豆粉、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】、油条粉改良剂【维生素 C、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、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*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、饺子、油条）小麦粉。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 复配小麦粉面粉处理剂【维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、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*）、食用玉米淀粉】应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 复配小麦粉处理剂【维生素 C、大豆粉、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 复配小麦粉面粉处理剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】应符合 GB 26687 的规定。

2.1.7 油条粉改良剂【维生素 C、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、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*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】应符合 GB 26687 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，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色
色泽	乳白色至乳黄色	

气、滋味	面粉固有的气、滋味、无异味	泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	
水分, g/100g	≤ 14.0	14.5	14.5	14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.7		0.75	GB 5009.4
面筋质, %	≥ 25	26	28	24	GB/T 5506.3
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	3.0	3.5	3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 250	200	200	200	GB/T 10361
粗细度	CB36 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(以湿重计)	≤	80			GB/T 5510
偶氮甲酰胺, mg/kg	≤	0.045			SN/T4677
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
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
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60			GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000			GB 5009.111
赫曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0			GB/T5009.96

注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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

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 其它要求

食品添加剂的使用符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间的

检验。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、筛理、添加或不添加辅料食用玉米淀粉、复配小麦粉面粉处理剂【维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、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*）、食用玉米淀粉】、复配小麦粉面粉处理剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】、复配小麦粉处理剂【维生素 C、大豆粉、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】、油条粉改良剂【维生素 C、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、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*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、饺子、油条）小麦粉。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》的相关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》制定本企业的标准，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。

河南省红永利面粉有限公司

QB