



413099S-2018



漯河石磨坊面业有限公司企业标准

Q/LSM 0002S-2018

馒头专用粉

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

漯河石磨坊面业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由漯河石磨坊面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李俊玲。

本标准自发布之日起替代Q/LSM 0002S-2017(备案号：413168S-2017，2017-12-29发布实施)。

H N

Q B

馒头专用粉

1 范围

本标准规定了馒头专用粉的要求、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、清理、研磨、清粉、筛理，添加玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【维生素 C（抗坏血酸）、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，磁选、包装而成的馒头专用粉。

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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 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，无结块	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。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，品其滋味
色 泽	微黄或黄白色	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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
	超精级	精制级	普通级	
水分，% \leq	14.0			GB 5009.3
灰分（以干基计），% \leq	0.50	0.55	0.70	GB 5009.4
粗细度，%	CB36 号筛全部通过，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%			GB/T 5507
含砂量，% \leq	0.02			GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg \leq	0.003			GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计） \leq	80.0			GB/T 5510
湿面筋，%	25.0~30.0			GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min \geq	3.0			GB/T 14614

降落数值, s \geq	250	GB/T 10361
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg} \leq$	5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), $\text{mg}/\text{kg} \leq$	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), $\text{mg}/\text{kg} \leq$	0.15	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), $\text{mg}/\text{kg} \leq$	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), $\text{mg}/\text{kg} \leq$	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), $\text{mg}/\text{kg} \leq$	1.0	GB 5009.123
维生素 C, $\text{g}/\text{kg} \leq$	0.2	GB 5009.86
苯并[α]芘, $\mu\text{g}/\text{kg} \leq$	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

净含量与允许短缺量应符合 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、粗细度、水分、灰分、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

馒头专用粉是以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清理、研磨、清粉、筛理，添加玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂（维生素 C（抗坏血酸）、磷酸三钙、 α -淀粉酶、脂肪酶），磁选、包装而成的。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 3204 《馒头用小麦粉》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。

H N
漯河石磨坊面业有限公司

Q B