



413450S-2018



巩义市鑫达面粉厂企业标准

Q/GXD 0001S-2018

专用小麦粉

2018-11-16 发布

2018-11-16 实施

巩义市鑫达面粉厂 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由巩义市鑫达面粉厂提出并起草。

本标准主要起草人：秦康、乔韶龙、陈治可。

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、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、磁选、水分调节、入磨研磨、筛理、分级、添加（食用玉米淀粉、大豆粉）及复配食品添加剂【（食用玉米淀粉、维生素 C、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 复配食品添加剂应符合 GB26687 的规定。
- 2.1.5 大豆粉应符合 GB 2712 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	从样品中取出1瓶，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	白色	
气味	具有小麦粉特有的气味	
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
	面条用小麦粉		饺子用小麦粉		馒头用小麦粉		
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	
水分, %	≤ 14.5				14.0		GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 0.55	0.7	0.55	0.7	0.55	0.7	GB 5009.4
面筋质（以湿基计）, %	≥ 28.0	≥ 26.0	28.0~32.0		25.0~30.0		GB/T 5506.1
粗细度	全部通过 CB36 号筛 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%				全部通过 CB36 号筛		GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min	≥ 4.0	3.0	3.5		3.0		GB/T 14614
降落数值, s	≥ 200				250		GB/T 10361
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) \leq	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计) ^{注 1} , mg/kg \leq	0.4	GB 5009.11
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 \leq	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr) 计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	5.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg \leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg \leq	0.05	GB/T 5009.19
维生素 C (抗坏血酸) ^{注 2} , g/kg \leq	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^{注 3} , g/kg \leq	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^{注 4} , g/kg \leq	0.045	SN/T 4677
注 1: 总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 注 2: 适用于添加维生素 C 的产品; 注 3: 适用于添加磷酸盐的产品; 注 4: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。		

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 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、磁选、水分调节、入磨研磨、筛理、分级、添加（食用玉米淀粉、大豆粉）及复配食品添加剂【（食用玉米淀粉、维生素 C、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。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》的有关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

巩义市鑫达面粉厂

H N
Q B