



413535S-2018



中粮（郑州）粮油工业有限公司企业标准

Q/ZZLG 0003S-2018

专用小麦粉

2018-11-27 发布

2018-11-27 实施

中粮（郑州）粮油工业有限公司 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。

本标准起草单位：中粮（郑州）粮油工业有限公司、中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（漯河）有限公司、郑州海嘉食品有限公司。

本标准主要起草人：姜培彦、吴艺卿、王振杰、赵磊、张宝庆、刘端宇。

本标准同样适用的制造企业：中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、中粮面业（漯河）有限公司（地址：河南省漯河经济技术开发区漓江路2号）、郑州海嘉食品有限公司（地址：河南省郑州市管城区城东路263号）。

本标准自发布之日起代替 Q/ZZLG 0003S-2017，（备案号：413200S-2017）。

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、运输等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，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、酵母中的一种或多种食品辅料，添加或不添加复配食品添加剂（食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）中的一种或多种食品添加剂，经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、面包、沙琪玛、面条、饺皮、拉面、烩面的小麦粉。

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 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.7 复配食品添加剂应符合 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 | 呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块 | 取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对色泽、性状、气味、滋味、杂质进行检验。 |
| 色泽 | 具有该品种应有的色泽，且均匀一致 | |
| 气、滋味 | 具有该品种应有的气、滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的杂质 | |

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 |
|---|-----------------------|------|------|-----------------------------|-----------|-------|-----------------------|-------------|-------------|
| | 糕点粉 | 蛋糕粉 | 饼干粉 | 面条粉 (面条、饺子粉、拉面粉、 烩面粉) | 馒头粉 | | 面包粉 | | |
| | | | | | 馒头粉、包子馒头粉 | 速冻馒头粉 | 沙琪玛粉 | (面包粉、家用面包粉) | |
| 灰分/(%) | ≤ 0.65 | 0.70 | 0.75 | 0.70 | 0.70 | 0.65 | 1.0 | 0.75 | GB 5009.4 |
| 面筋质(以湿重计)/(%) | ≤27 | ≤26 | ≤28 | ≥28 | ≥28 | ≤30 | ≥30 | ≥31 | GB/T 5506.2 |
| 粉质曲线稳定时间/(min) | ≤5.0 | ≤5.0 | ≤5.0 | ≥3.0 | / | ≤7.0 | / | ≥7.0 | GB/T 14614 |
| 降落数值/(s) | ≥ 200 | 200 | 200 | 200 | 250 | / | / | 250 | GB/T 10361 |
| 水分/(%) | ≤ 14.5 | | | | | | | | GB 5009.3 |
| 磁性金属物/(g/kg) | ≤ 0.003 | | | | | | | | GB/T 5509 |
| 含砂量/(%) | ≤ 0.02 | | | | | | | | GB/T 5508 |
| 脂肪酸值(以湿基计)/(mgKOH/100g) | ≤ 80 | | | | | | | | GB/T 5510 |
| 粗细度/(%) | CB36 全部通过 CB42 留存≤10% | | | | | | CB30 全部通过 CB36 留存≤15% | | GB/T 5507 |
| 铅 ^{†1} (以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 0.18 | | | | | | | | 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 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 | | | | | | | | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | ≤ 5.0 | | | | | | | | GB 5009.22 |
| 维生素 C(抗坏血酸) ^{†2} /(g/kg) | ≤ 0.2 | | | | | | | | GB 5009.86 |
| 磷酸盐(以 P O ₄ ³⁻ 计) ^{†3} /(g/kg) | ≤ 5.0 | | | | | | | | GB 5009.256 |
| 偶氮甲酰胺/(g/kg) ^{†4} | ≤ 0.045 | | | | | | | | SN/T 4677 |
| 铬(以 Cr 计)/(mg/kg) | ≤ 1.0 | | | | | | | | GB5009.123 |

注 1：铅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。

H N

Q B

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070.2 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.7 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、粗细度、水分、灰分。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主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，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、酵母中的一种或多种食品辅料，添加或不添加复配食品添加剂（食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）中的一种或多种食品添加剂，经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、面包、沙琪玛、面条、饺皮、拉面、烩面的小麦粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB/T 1355《小麦粉》的有关规定，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、运输等。

本标准中“铅”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

本标准同样适用的制造企业：中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、中粮面业（漯河）有限公司（地址：河南省漯河经济技术开发区漓江路 2 号）、郑州海嘉食品有限公司（地址：河南省郑州市管城区城东路 263 号）。

中粮（郑州）粮油工业有限公司