



410217S-2018



兰考县神人助粮油有限公司企业标准

Q/LSLY 0002S-2018

专用小麦粉

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

兰考县神人助粮油有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由兰考县神人助粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘保香、张献兵、耿新奇。

本标准自发布之日起替代 Q/LSLY 0002S-2017(备案号 413107S-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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以不同品种的小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，加入或不加入食用玉米淀粉、大豆蛋白、谷朊粉、复配小麦粉面粉处理剂[维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙、食用玉米淀粉]、入仓、配粉、包装封口加工而成的专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 的要求。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的要求。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB 20371、GB/T22493 的要求。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的要求。

2.1.6 复配小麦粉面粉处理剂[维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙、食用玉米淀粉]应符合 GB 26687 的要求。

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	指 标	试验方法
性状	粉状	从 1000 克样品中取出 30 克，倒入一白色瓷盘中。自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品气滋味，应符合表 1 规定。
色泽	乳黄色	
气味	具有小麦的气味，无异味	
滋味	麦香味，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
	馒头用小麦粉	面条用小麦粉	饺子用小麦粉	

水分, %	≤	14.0	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.70	0.70	0.70	GB 5009.4
面筋质(以湿重计) %	≤	25.0	28.0	28.0	GB/T5506.3
粉质曲线稳定时间, min	≤	3.0	3.0	3.5	GB/T14614
降落数值, s	≤	250	200	200	GB/T10361
粗细度		CB36 号筛全通			GB/T5507
含砂量, %	≤	0.02			GB/T5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003			GB/T5509
脂肪酸值(以湿基计)	≤	80			GB/T5510
维生素 C, g/kg	≤	0.2			GB 5009.86
*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
六六六, mg/kg	≤	0.05			GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05			GB/T5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5			GB 5009.22
苯并(α)芘, μg/kg	≤	5.0			GB 5009.27
*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 JJF1070 规定

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合 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、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

专用小麦粉是以不同品种的小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，加入或不加入食用玉米淀粉、大豆蛋白、谷朊粉、复配小麦粉面粉处理剂[维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙、食用玉米淀粉]、入仓、配粉、包装封口加工而成的专用小麦粉。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/T1355《小麦粉》、LS/T3202《面条用小麦粉》、LS/T3203《饺子用小麦粉》、LS/T3204《馒头用小麦粉》的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。

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则、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。

兰考县神人助粮油有限公司