



410244S-2018



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0007S-2018

专用小麦粉

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

河南省南街村（集团）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。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司面粉厂提出。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司技术中心、河南省南街村（集团）有限公司面粉厂起草。

本标准主要起草人：李盘欣、李志刚、李建廷、李丹阳、张世瑛。

H N

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存等。

本标准适用于以小麦为主要原料经清理、润麦、研磨、清粉、筛理，加入大豆蛋白粉和复配食品添加剂（维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、木聚糖酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、脂肪酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、食用玉米淀粉），在混合机中充分搅拌均匀，经过筛理、磁选、包装而成的专用于馒头和面条的小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351、GB/T 17892、GB/T 17893 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 复配食品添加剂（维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉）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物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味， 品其滋味 ，应符合规定。 |
| 色 泽 | 白色或微黄色 | |
| 气味、滋味 | 具有正常的小麦粉固有的气味和滋味，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 |
|----|--------|-----|--------|-----|------|
| | 馒头用小麦粉 | | 面条用小麦粉 | | |
| | 精制级 | 普通级 | 精制级 | 普通级 | |

| | | | | | | |
|-----------------------------|---|---------------------------------|------|------|------|-------------|
| 灰分（以干基计），% | ≤ | 0.55 | 0.70 | 0.55 | 0.70 | GB 5009.4 |
| 湿面筋，% | ≥ | 25.0 | 25.0 | 28.0 | 26.0 | GB/T 5506.2 |
| 粉质曲线稳定时间，min | ≥ | 3.0 | 3.0 | 4.0 | 3.0 | GB/T 14614 |
| 水分，% | ≤ | 14.0 | 14.0 | 14.5 | 14.5 | GB 5009.3 |
| 降落值，s | ≥ | 250 | 250 | 200 | 200 | GB/T 10361 |
| 粗细度 | | 全部通过 CB36 号筛，留存 CB42 号筛的不超过 10% | | | | 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，KOH(mg/100g) | ≤ | 80 | | | | GB/T 5510 |
| 苯并[a]芘，μg/kg | ≤ | 5.0 | | | | GB 5009.27 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ | 0.1 | | | | GB 5009.15 |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg | ≤ | 1.0 | | | | GB 5009.123 |
| 脱氧雪腐镰刀烯醇，μg/kg | ≤ | 1000 | | | | GB 5009.111 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | | | | GB 5009.22 |
| 玉米赤霉烯酮，μg/kg | ≤ | 60 | | | | GB 5009.209 |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg | ≤ | 0.02 | | | | GB 5009.17 |
| *总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.3 | | | | GB 5009.11 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.2 | | | | GB 5009.12 |
| *总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。 | | | | | | |

2.4 净含量及允许短缺量

产品的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 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；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂前检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值、湿面筋的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

专用小麦粉是以小麦为主要原料经清理、润麦、研磨、清粉、筛理，加入大豆蛋白粉和复配食品添加剂（维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、木聚糖酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、脂肪酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、食用玉米淀粉），在混合机中充分搅拌均匀，经过筛理、磁选、包装而成的专用于馒头和面条的小麦粉。

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关要求而制定的，主要指标参照 LS/T 3202，LS/T 3204 的要求制订，卫生指标参照 GB 2715 的要求制订，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了专用小麦粉的要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存等要求。本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省南街村（集团）有限公司

QB