



413823S-2018



白象食品集团（河南）面业有限公司企业标准

Q/BSJM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

白象食品集团（河南）面业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由白象食品集团（河南）面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋强、魏静。

本标准适用于白象食品集团（河南）面业有限公司。

地址：商丘市梁园区谢集镇。

本标准自发布实施日起替代Q/BSJM 0001S-2017（备案号：413124S-2017，2017-12-22发布实施）。

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、保质期。

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，添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用酵母、复配面粉处理剂（外购）中的一种或多种辅料，经混合、称量、包装而成的专用小麦粉。专用于馒头用小麦粉、包子用小麦粉、面条用小麦粉、速冻饺子用小麦粉、油条用小麦粉、方便面用小麦粉、饺子用小麦粉、面包用小麦粉的小麦粉。

复配面粉处理剂配料：食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸镁、碳酸钙、焦磷酸钠、偶氮甲酰胺、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种食品添加剂中的几种或多种。

2 分类

根据生产原料、用途不同，可分为：馒头用小麦粉、包子用小麦粉、面条用小麦粉、速冻饺子用小麦粉、饺子用小麦粉、方便面用小麦粉、面包用小麦粉、油条用小麦粉。

2.1 馒头用小麦粉

以小麦为原料，经筛选、磁选、配麦、润麦、制粉、添加大豆蛋白粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种辅料，添加复配面粉处理剂中的（食用玉米淀粉、维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶）几种或多种，混合、称量、包装而成的馒头用小麦粉。

2.2 包子用小麦粉

以小麦为原料，经筛选、磁选、配麦、润麦、制粉、添加大豆蛋白粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或多种辅料，添加复配面粉处理剂中的（食用玉米淀粉、维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸镁、碳酸

钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶) 几种或多种, 混合、称量、包装而成的包子用小麦粉。

2.3 面条用小麦粉

以小麦为原料, 经筛选、磁选、配麦、润麦、制粉、添加大豆蛋白粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种辅料, 添加复配面粉处理剂中的(食用玉米淀粉、维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶) 几种或多种, 经混合、过筛、包装而成的面条用小麦粉。

2.4 速冻饺子用小麦粉

以小麦为原料, 经筛选、磁选、配麦、润麦、制粉、添加大豆蛋白粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种辅料, 添加复配面粉处理剂中的(食用玉米淀粉、维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶) 几种或多种, 经混合、过筛、包装而成的速冻饺子用小麦粉。

2.5 油条用小麦粉

以小麦为原料, 经筛选、磁选、润麦、制粉, 添加大豆蛋白粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种辅料, 添加复配面粉处理剂中的(食用玉米淀粉、维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶) 几种或多种, 混合、称量、包装而成的油条用小麦粉。

2.6 方便面用小麦粉

以小麦为原料, 经筛选、磁选、润麦、制粉、添加谷朊粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种辅料, 混合、称量、包装而成的方便面用小麦粉。

2.7 饺子用小麦粉

以小麦为原料, 经筛选、磁选、配麦、润麦、制粉、添加大豆蛋白粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种辅料, 添加复配面粉处理剂中的(维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、木聚糖酶、脂肪酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶) 几种或多种, 经混合、过筛、包装而成的饺子用小麦粉。

2.8 面包用小麦粉

以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加复配面粉处理剂中的（维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶）几种或多种，经混合、过筛、包装而成的面包用小麦粉。

3 要求

3.1 原料、辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.6 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

3.2 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	粉状	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，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	乳白色或黄白色	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	馒头用小麦粉		包子用小麦粉		面条用小麦粉		速冻饺子粉		饺子用小麦粉	方便面用小麦粉	面包用小麦粉	油条用小麦粉	检验方法	
	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	-	-	-		
灰分(以干基计), %	≤	0.55	0.7	0.48	0.6	0.55	0.7	0.55	0.7	0.6	0.75	0.75	0.75	GB 5009.4
粗细度	CB36号筛全通, CB42号筛留存不超过10%												GB/T 5507	
湿面筋, %	≥	26				28				30			GB/T 5506.1	
水分, %	≤	14.5												GB 5009.3
含砂量, %	≤	0.02												GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003												GB/T 5509
脂肪酸值(以湿重计)(KOH), mg/100g	≤	80												GB/T 5510
粉质曲线稳定时间, min	≥	3			4	3	3.5		3.5	-	7	-	GB/T 14614	
降落数值, s	≥	200												GB/T 10361
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5												GB5009.22
*总砷(以As计), mg/kg	≤	0.4												GB5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2												GB5009.12
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000												GB5009.111
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1												GB 5009.123
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1												GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02												GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5												GB 5009.27
维生素C, g/kg	≤	0.2												GB5009.86
偶氮甲酰胺, g/kg	≤	0.045												SN/T4677

注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合JJF 1070的规定。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 13122 和GB 14881的规定。

3.6 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。

4. 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粗细度、湿面筋、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H 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，添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用酵母、复配面粉处理剂（外购）中的一种或多种辅料，经混合、称量、包装而成的专用小麦粉。专用于馒头用小麦粉、包子用小麦粉、面条用小麦粉、速冻饺子用小麦粉、油条用小麦粉、方便面用小麦粉、饺子用小麦粉、面包用小麦粉的小麦粉。

复配面粉处理剂配料：食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸镁、碳酸钙、焦磷酸钠、偶氮甲酰胺、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种食品添加剂中的几种或多种。

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》、GB/T 8607《高筋小麦粉》、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 的规定。

白象食品集团（河南）面业有限公司