



413635S-2018



河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司企业标准

Q/HNJJ 0006S-2018

专用小麦粉

2018-12-06 发布

2018-12-06 实施

河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司 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。

本标准由河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司提出并起草。

本标准起草人：李罡、李卫国。

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、贮存保质期等。

本标准适用于以小麦为原料，经预清理、配麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、着水润麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、喷雾着水、研磨、筛理、配粉，加入复配添加剂【其原料为：硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、酒石酸氢钾、抗坏血酸<又名维生素C>、 α 淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、葡糖氧化酶<来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶<来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*>、蛋白酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米（或小麦）淀粉中的几种】、大豆蛋白粉、谷朊粉、玉米粉、玉米淀粉中的几种再混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、计量包装而成专用小麦粉，专用于面包专用小麦粉、面条专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、辣条专用小麦粉、挂面专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 复配酶制剂应符合 GB 26687 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 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	粉状	从混合均匀的样品中取出 100 克，自然光下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，温开水漱口后，品其滋味。
色泽	乳白色或乳黄色，无杂色	
气、滋味	具有固有的麦香味，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 规定。

H N

Q B

表 2 理化指标

类别 指标 项目	面包专用小麦粉		面条专用小麦粉		发酵饼干专用小麦粉		酥性饼干专用小麦粉		蛋糕专用小麦粉		糕点专用小麦粉		油条专用小麦粉	辣条专用小麦粉		挂面专用小麦粉		检验方法
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	--	精制级	普通级	精制级	普通级	
水分, % ≤	14.5																	GB5009.3
灰分, % ≤	0.60	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.53	0.85	0.55	0.85	0.80	0.80	0.95	0.55	0.65	GB5009.4
湿面筋, %	≥33.0		≥28.0		24~30		22~26		≤22.0	≤24.0	≤22.0	≤24.0	≥30.0	26.0~26	28.0~32.0	30.0	32.0	GB/T5506.2
脂肪酸值(以KOH计), mg/100g ≤	70																	GB/T5510
含砂量, % ≤	0.02																	GB/T5508

降落数值, S \geq	250~350	200	200	200	200	200	200	200	200	--	250	250	GB/T10361	
磁性金属物, g/kg \leq	0.03												GB/T5509	
粗细度	CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 \leq 15.0%	CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 \leq 10.0%	CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 \leq 10.0%	CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 \leq 10.0%	全通 CB42 号筛		CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 \leq 10.0%	CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 \leq 10.0%	全通 CQ20 号筛		CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 \leq 10.0%	GB/T5507		
粉质曲线稳定 时间, min	\geq 10.0	\geq 5.0	\leq 3.0	\leq 2.5	\leq 3.5	\leq 1.5	\leq 2.0	\leq 1.5	\leq 2.0	\geq 6.0	--	\geq 3.5	\geq 3.5	GB/T 14614
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5												GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.15												GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0												GB 5009.22	
镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1												GB 5009.15	
汞(以 Hg 计), mg/kg \leq	0.02												GB 5009.17	

铬 (以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
苯并 (a) 芘, μg/kg ≤	5.0	GB 5009.27
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg ≤	0.045	SN/T 4677
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
维生素 C (抗坏 血酸) ^c , g/kg ≤	0.2	GB 5009.86

注: *本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

a 指标仅限于面包专用小麦粉。

b 指标仅限于面包专用小麦粉、面条专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、油条专用小麦粉。

c 指标仅限于面包专用小麦粉、面条专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、挂面专用小麦粉。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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

本标准适用于以小麦为原料，经预清理、配麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、着水润麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、喷雾着水、研磨、筛理、配粉，加入复配添加剂【其原料为：硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、酒石酸氢钾、抗坏血酸<又名维生素C>、 α 淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、葡糖氧化酶<来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶<来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*>、蛋白酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米（或小麦）淀粉中的几种】、大豆蛋白粉、谷朊粉、玉米粉、玉米淀粉中的几种再混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、计量包装而成专用小麦粉，专用于面包专用小麦粉、面条专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、辣条专用小麦粉、挂面专用小麦粉。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》、GB/T8607《高筋小麦粉》、LS/T3202《面条用小麦粉》、LS/T3203《饺子用小麦粉》及 LS/T3204《馒头用小麦粉》的要求制订本企业标准的技术指标，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原辅料要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司

QB