



410140S-2018



郑州众天面业有限公司企业标准

Q/ZZM 0001S-2018

---

# 专用小麦粉

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

---

郑州众天面业有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州众天面业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州众天面业有限公司。

本标准主要起草人：高国军。

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。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，加入或不加入食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠）、入仓、配粉、包装封口加工而成的馒头专用小麦粉和面条专用小麦粉。

## 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/T 22493 的要求。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的要求。

复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、磷酸三钙、食用玉米淀粉、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）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	要求	试验方法
性状	粉状	从样品中取出30克，倒入一白色磁盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至乳黄色	
气味	具有小麦粉的气味，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		
	精制级	普通级			
水分,%	≤	14.0	14.5	GB 5009.3	
灰分（以干基计）,%	≤	0.55	0.70	0.70	GB 5009.4
面筋质（以湿基计）,%	≥	25.0	28.0		GB/T 5506.2
粗细度		全部通过 CB 36 号筛	全部通过 CB 36 号筛		GB/T 5507
稳定时间, min	≥	3.0	3.0		GB/T 14614
降落数值, s	≥	250	200		GB/T 10361

含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿基计)	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并[a]芘 (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
*总砷的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 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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, 农药残留量应符合GB 2763的规定。

### 3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、灰分、粗细度、面筋质、水分、粉质曲线稳定时间。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原料，经过清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，加入或不加入食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠）、入仓、配粉、包装封口加工而成的馒头专用小麦粉和面条专用小麦粉。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/T 1355《小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州众天面业有限公司

H N  
Q B