



410145S-2018



中粮面业（漯河）有限公司企业标准

Q/ZML 0002S-2018

专用小麦粉

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

中粮面业（漯河）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。

本标准起草单位：中粮面业（漯河）有限公司、中粮（郑州）粮油工业有限公司、中粮面业（濮阳）有限公司、郑州海嘉食品有限公司、中粮（郑州）粮油工业有限公司武汉分公司。

本标准主要起草人：蒋小静、赵磊、王振杰

本标准同样适用的制造企业：中粮（郑州）粮油工业有限公司（地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号）、中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、郑州海嘉食品有限公司（地址：河南省郑州市管城区城东路 263 号）、中粮（郑州）粮油工业有限公司武汉分公司（地址：湖北省武汉市蔡甸经济开发区凤凰山工业园凤凰路 20 号）。

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、贮存、运输等。

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，添加或不添加食品辅料（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉）及复配食品添加剂（食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种，经过混合包装而成的专用于糕点、馒头、面包、沙琪玛、饼干、面条、蛋糕、辣条、油条的小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB31637 规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 规定。

2.1.6 复配食品添加剂（食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 26687 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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块。	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气滋味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致。	
气滋味	具有该品种应有的气滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	糕点专 用粉	馒头专用粉 (馒头粉、包子馒 头粉、包点馒头粉)	面包专 用粉	沙琪玛 专用粉	饼干专 用粉	面条专用粉 (面条粉、面条饺皮 粉、拉面粉、烩面粉)	蛋糕专 用粉	油条专 用粉	辣条专用粉		
灰分/(%) (以干物计)	≤ 0.65	0.70	0.75	1.0	0.75	0.70	0.70	0.90	1.1		GB 5009.4
面筋质/(%) (以湿重计)	≤ 27	≥ 28	≥ 30	≥ 30	≤ 28	≥ 28	≤ 26	≥ 28	≥ 25		GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/(min)	≤ 5.0	/	≥ 7.0	/	≤ 5.0	≥ 3.0	≤ 5.0	/	/		GB/T 14614
降落数值/(s)	≥ 200	250	250	/	200	200	200	/	/		GB/T 10361
水分/(%)	14.5										GB 5009.3
磁性金属物/(g/kg)	0.003										GB/T 5509
含砂量/(%)	0.02										GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基计)(mgKOH/100g)	80										GB/T 5510
粗细度	CB36 全部通过 CB42 留存≤10%							CB36 及 CB42 留存总量 1.0-15.0%			GB/T 5507
铅 ^{注1} (以 Pb 计)/(mg/kg)	0.18										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
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.5										GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	5.0										GB 5009.22
维生素 C (抗坏血酸) ^{注2} /(g/kg)	0.2										GB 5009.86
磷酸盐(以 P O ₄ ³⁻ 计) ^{注3} /(g/kg)	5.0										GB 5009.87
偶氮甲酰胺 ^{注4} /(g/kg)	0.045										SN/T 4677
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	1.0										GB5009.123
苯并[α]芘/(μg/kg)	5.0										GB5009.27

注 1: 指标严于国标。注 2: 适用于添加维生素 C 的产品。注 3: 适用于添加磷酸盐的产品。注 4: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JF 1070.2 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 及 GB13122 的规定。

2.6 其它要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、理化指标中的水分、灰分、面筋质、粗细度、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

以小麦以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食品辅料（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉）及复配食品添加剂（食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种，经过混合包装而成的专用于糕点、馒头、面包、沙琪玛、饼干、面条、蛋糕、辣条、油条的小麦粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB /T 1355《小麦粉》的有关规定，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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等。

本标准中“铅”指标严于国家标准 GB 2762 规定。

本标准同样适用的制造企业：中粮（郑州）粮油工业有限公司（地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号）、中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、郑州海嘉食品有限公司（地址：河南省郑州市管城区城东路 263 号）、中粮（郑州）粮油工业有限公司武汉分公司（地址：湖北省武汉市蔡甸经济开发区凤凰山工业园凤凰路 20 号）。

中粮面业（漯河）有限公司