



411247S-2018



民权县庄周面粉有限公司企业标准

Q/MZM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

民权县庄周面粉有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》规则编写

本标准由民权县庄周面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：桑莹莹、孙永海、刘艳欣。

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，经添加生活饮用水清理、研磨、筛理、验粉、添加复配面粉处理剂（馒头粉改良剂）（ α -淀粉酶<来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（面条粉改良剂）（ α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、葡糖氧化酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶 Xylanase<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>抗坏血酸<又名维生素 C>、磷酸三钙、碳酸钙、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（饼干糕点粉专用）（ α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、L-半胱氨酸盐酸盐、木聚糖酶 Xylanase<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、蛋白酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>酒石酸氢钾、磷酸三钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）中的一种经混合、包装而成的专用小麦粉。

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 复配面粉处理剂（馒头粉改良剂）、复配面粉处理剂（面条改良剂）、复配面粉处理剂（饼干糕点粉专用）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
组织、形态	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组织、形态，并检查有无外来杂质。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，品其滋味
色 泽	呈均匀一致的乳白色	
滋味、气味	具有小麦面粉的气味和滋味，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
	馒头专用小麦粉	面条专用小麦粉	糕点专用小麦粉	
水分, % \leq	14.0	14.5	14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), % \leq	0.70	0.70	0.70	GB 5009.4
粗粒度, %	CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过10.0%	CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过10.0%	CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过10.0%	GB/T 5507
含砂量, % \leq	0.02			GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg \leq	0.003			GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计), mgKOH/100g \leq	80.0			GB/T 5510
面筋质(以湿基计), % \geq	27	26	24	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
降落数值, s \geq	250	200	160	GB/T 10361
粉质曲线稳定时间, min \geq	3.0	3.0	2.0	GB/T 14614
维生素 C (抗坏血酸), g/kg \leq	0.2	0.2	/	GB 5009.86
磷酸盐(以 P O_4^{3-} 计), g/kg \leq	5			GB 5009.256
黄曲霉毒素 B_1 , $\mu\text{g/kg}$ \leq	5.0			GB 5009.22
六六六, mg/kg \leq	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg \leq	0.05			GB/T 5009.19
*总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.4			GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.2			GB 5009.12
汞(以 Hg 计), mg/kg \leq	0.02			GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	1.0			GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1			GB 5009.15
苯并[a]芘, $\mu\text{g/kg}$ \leq	5.0			GB 5009.27
*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JJF 1070 规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB2760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GB2762的规定；农药残留限量应符合GB2763的规定。

3 检验

出厂检验为：感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

专用小麦粉是以小麦为原料，经添加生活饮用水清理、研磨、筛理、验粉、添加复配面粉处理剂（馒头粉改良剂）（ α -淀粉酶<来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（面条粉改良剂）（ α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、葡糖氧化酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶 Xylanase<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>抗坏血酸<又名维生素 C>、磷酸三钙、碳酸钙、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉）、复配面粉处理剂（饼干糕点粉专用）（ α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、L-半胱氨酸盐酸盐、木聚糖酶 Xylanase<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、蛋白酶<来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*>酒石酸氢钾、磷酸三钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）中的一种经混合、包装而成的专用小麦粉。

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》国家标准制订本企业标准，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。

民权县庄周面粉有限公司