



411528S-2018



柘城县互赢面业有限公司企业标准

Q/ZHM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

柘城县互赢面业有限公司 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》的要求。

本标准由柘城县互赢面业有限公司提出，由河南省产品质量监督检验院和柘城县互赢面业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘永安、轩红涛。

H N

Q B

小麦专用粉

1 范围

本标准规定了小麦专用粉的分类、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、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，按一定比例添加或不添加谷朊粉、小麦胚芽粉、大豆蛋白粉、小麦淀粉、酵母、玉米淀粉、复配面粉处理剂【抗坏血酸(维生素C)、 α -淀粉酶<来源于米曲霉*Aspergillus oryzae*>、脂肪酶<来源于米曲霉*Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶<来源于李氏木霉*Trichoderma reesei*>、焦磷酸钠、碳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉】中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺加工制成的非即食小麦专用粉。用于馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.4 复配面粉处理剂【抗坏血酸(维生素C)、 α -淀粉酶、脂肪酶、木聚糖酶、焦磷酸钠、碳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉】应符合 GB 26687 的要求。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	试验方法
性状	粉末状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、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	
	精制级			普通级				
	馒头 专用 粉	面条 专用 粉	饺子 专用 粉	馒头 专用 粉	面条 专用 粉	饺子 专用 粉		
水分, %	≤	14.5			14.5			GB 5009.3
灰分, %	≤	0.55			0.70			GB 5009.4
湿面筋, %	≥	25	28	28	25	26	28	GB/T 5506
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0	4.0	3.5	3.0	3.0	3.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250	200	200	250	200	200	GB/T 10361
粗细度		全部通过CQ20号筛			全部通过CQ20号筛			GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02						GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003						GB/T 5509
脂 肪 酸 值 (干 基) (以 KOH 计), mg/100g	≤	80						GB/T 5510
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.2						GB 5009.12
*总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4						GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0						GB 5009.22
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1						GB 5009.15
汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02						GB 5009.17
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0						GB 5009.27
铬(以Cr计) mg/kg	≤	1.0						GB 5009.123
抗坏血酸(维生素C), g/kg	≤	0.2						GB 5009.86
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤	0.045						SN/T 4677

注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762；2、a仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、粗细度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，按一定比例添加或不添加谷朊粉、小麦胚芽粉、大豆蛋白粉、小麦淀粉、酵母、玉米淀粉、复配面粉处理剂【抗坏血酸(维生素C)、 α -淀粉酶<来源于米曲霉*Aspergillus oryzae*>、脂肪酶<来源于米曲霉*Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶<来源于李氏木霉*Trichoderma reesei*>、焦磷酸钠、碳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉】中的一种或几种，经配料、混合、包装等工艺加工制成的非即食小麦专用粉。用于馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了小麦专用粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

柘城县互赢面业有限公司

Q B