



411826S-2018



宁陵县双马面粉有限公司企业标准

Q/NSM 0002S-2018

---

# 专用小麦粉

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

---

宁陵县双马面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由宁陵县双马面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马照田。

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、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉】及复配面粉处理剂【维生素C、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、木聚糖酶Xylanase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、 $\alpha$ -淀粉酶Alpha-amylase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucoseoxidase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、脂肪酶Lipase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、木瓜蛋白酶Papain（来源：木瓜Carica papaya）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、食用玉米淀粉】中的多种，经混合、检验、包装而成的专用小麦粉【面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、复配专用小麦粉（适用于馒头、包子、面条、饺子）】。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 复配面粉处理剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合GB/T 21924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	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有面粉固有的气、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
-----	-----	------

	馒头 专用 小麦粉		面条 专用 小麦粉		饺子 专用 小麦粉		油条 专用 小麦粉		糕点 专用 小麦粉		饼干 专用 小麦粉		面包 专用 小麦粉		复配 专用 小麦 粉		
	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, %	≤ 14.0		14.5		14.5		14.5		14.0		14.0		14.5		14.5	GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤ 0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	0.70	0.85	0.70	0.85	0.55	0.70	0.6	0.75	0.85	GB 5009.4	
湿面筋(以湿重计), %	≥ 25.0		26.0		28.0		25.0		≤24.0		24.0		30		26.0	GB/T 5506.2	
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0		3.0		3.5		5.0		≤3.0		≤3.5		7.0		3.0	GB/T 14614	
降落数值, s	≥ 250		200		200		200		160		150		250		200	GB/T 10361	
粗细度	CB36 号筛全通过												CB30 号筛全通过		GB/T 5507		
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)	≤ 80																GB/T 5510
维生素 C, g/kg	≤ 0.2																GB 5009.86
总磷酸盐, g/kg (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)	≤ 5.0																GB 5009.256
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0																GB 5009.22
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4																GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2																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
铬(以 Cr)计, mg/kg	≤ 1.0																GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0																GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤ 0.05																GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05																GB/T 5009.19

注: \*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 13122 的规定。

## 2.6 其他要求

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: 感官、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉】及复配面粉处理剂【维生素C、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、木聚糖酶Xylanase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、 $\alpha$ -淀粉酶Alpha-amylase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucoseoxidase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、脂肪酶Lipase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、木瓜蛋白酶Papain（来源：木瓜Carica papaya）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、食用玉米淀粉】中的多种，经混合、检验、包装而成的专用小麦粉【面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、复配专用小麦粉（适用于馒头、包子、面条、饺子）】。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》的相关规定，参照GB/T 1355《小麦粉》制定本企业的标准，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、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宁陵县双马面粉有限公司

Q B