



411828S-2018



商丘市万象面粉有限公司企业标准

Q/SWM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

商丘市万象面粉有限公司 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。

本标准由商丘市万象面粉有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市万象面粉有限公司。

本标准主要起草人：李东风，董平原。

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、磨研、筛理，加入玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配食品添加剂[维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、木聚糖酶（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、脂肪酶（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、三聚磷酸钠、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、硬脂酰乳酸钙]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用粉、馒头专用粉、水饺专用粉）。

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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 复配食品添加剂应符合 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，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，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	
	面条专用粉		水饺专用粉		馒头专用粉			
	精制	普通	精制	普通	精制	普通		
水分, %	≤	14.5						GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	GB 5009.4

湿面筋, %	≥	28	26	28	28	25	25	LS/T 6102 或 GB/T 5506
粗细度		全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0 %						GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min	≥	4.0	3.0	3.5	3.5	3.0	3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	200				250		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 ₁ , 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
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (μg/kg) ≤		1000						GB 5009.111
*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 JJF 1070 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要求应符合 GB 14881 的规定。

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

编制说明

专用小麦粉是以小麦为原料，经过清理、磨研、筛理，加入玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配食品添加剂[维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、三聚磷酸钠、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、硬脂酰乳酸钙]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用粉、馒头专用粉、水饺专用粉）。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》等相关标准的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市万象面粉有限公司