



411630S-2018



郸城县汲冢永福面粉厂企业标准

Q/DJY 0001S-2018

专用小麦粉

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

郸城县汲冢永福面粉厂 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郸城县汲冢永福面粉厂提出并起草。

本标准主要起草人：李永祥。

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，经清理、润麦、研磨、筛理，加入玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（饺子专用粉、面条专用粉、馒头专用粉、面包专用粉）。

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 的要求。

2.1.3 玉米淀粉、小麦淀粉应符合 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 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.7 复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉]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，无结块	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至乳黄色	
气味、滋味	具有小麦粉的气味和滋味，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
	饺子专用粉	馒头专用粉	面条专用粉	面包专用粉	
水分, g/100g	≤ 14.5				GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 0.70	≤ 0.70	≤ 0.70	≤ 0.75	GB 5009.4
湿面筋, %	≥ 28	≥ 25	≥ 26	≥ 30	GB/T 5506.4
粗细度	全部通过CB 36号筛, 留存在CB42号筛的不超过10.0%			全部通过CB 30号筛, 留存在CB 36号筛的不超过15.0%	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.5	≥ 3.0	≥ 3.0	≥ 7.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 200	≥ 250	≥ 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

注: *总砷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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

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、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。

编制说明

专用小麦粉是以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，加入玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉（饺子专用粉、面条专用粉、馒头专用粉、面包专用粉）。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，参照相关国标、行标的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郸城县汲冢永福面粉厂