



411645S-2018



获嘉县弘昌面粉厂企业标准

Q/HCMF 0001S-2018

专用小麦粉

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

获嘉县弘昌面粉厂 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》的规则编写。

本标准由获嘉县弘昌面粉厂提出。

本标准起草单位：获嘉县弘昌面粉厂。

本标准主要起草人：马伟轩。

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、保质期。

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理（筛选，去石，磁选等）、水分调节（包括润麦，配麦）、研磨、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂[维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠]、酶制剂[木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的几种，再经混合、包装而成的面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉。

2 分类

按照添加辅料不同将产品分为三个品种：面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉。

2.1 面条用小麦粉

以小麦为主要原料，经清理（筛选，去石，磁选等）、水分调节（包括润麦，配麦）、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂[维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠]、酶制剂[木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的几种，再经混合、包装而成的面条用小麦粉。

2.2 饺子用小麦粉

以小麦为主要原料，经清理（筛选，去石，磁选等）、水分调节（包括润麦，配麦）、研磨、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂[维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠]、酶制剂[木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的几种，再经混合、包装而成的饺子用小麦粉。

2.3 馒头用小麦粉

以小麦为主要原料，经清理（筛选，去石，磁选等）、水分调节（包括润麦，配麦）、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、复配面粉处理剂[维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠]、酶制剂[木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的几种，再经混合、包装而成的馒头用小麦粉。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。
- 3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.5 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.6 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	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性状, 并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中, 嗅其气味, 品其滋味
色 泽	微黄或黄白色	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
	面条用小麦粉		饺子用小麦粉		馒头用小麦粉		
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	
水分, % \leq	14.5				14.0		GB 5009.3
灰分(以干基计), % \leq	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	GB 5009.4
脂肪酸值(以湿基计) \leq	80.0						GB/T 5510
湿面筋, % \geq	28	26	28.0~32.0		25.0~30.0		GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min \geq	4.0	3.0	3.5		3.0		GB/T 14614
降落数值, s \geq	200				250		GB/T 10361
粗细度, %	CB36 号筛全部通过, 留存在 CB42 号筛的不超过 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
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0						GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5						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
镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1						GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	1.0						GB 5009.123
六六六, mg/kg \leq	0.05						GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg \leq	0.05						GB/T 5009.19
抗坏血酸, g/kg \leq	0.2						GB 5009.86
*苯并[a]芘, μ g/kg \leq	4.0						GB 5009.27
注: *指标严于国家标准 GB 2762 的规定。							

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括感官、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

专用小麦粉以小麦为主要原料，经清理（筛选，去石，磁选等）、水分调节（包括润麦，配麦）、研磨、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂[维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠]、酶制剂[木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的几种，再经混合、包装而成的面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉。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》LS/T 3202 《面条用小麦粉》、LS/T 3204 《馒头用小麦粉》、LS/T 3203 《饺子用小麦粉》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。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县弘昌面粉厂

H N
Q B