



412254S-2018



清丰县宏海面粉有限责任公司企业标准

Q/QHH 0001S-2018

专用小麦粉

2018-07-26 发布

2018-07-26 实施

清丰县宏海面粉有限责任公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由清丰县宏海面粉有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王银红。

本标准自发布实施日起替代 Q/QHH 0001S-2017, (备案号: 413093S-2017, 2017-12-21 发布实施)。

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，经过筛选、配麦、去石、磁选、水分调节、色选、研磨、筛理，不加入或加入以下成分：复配食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、 α -淀粉酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠中的几种或全部】、大豆蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉）、谷朊粉中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的专用小麦粉。（馒头用小麦粉、面条用小麦粉、面包用小麦粉、糕点用小麦粉）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 或 GB/T 17892 或 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB /T 22493 的规定。

2.1.4 食用淀粉（玉米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 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	从样品中取出 30g, 将本品倒入白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 温开水漱口, 品其口味。
色 泽	乳黄色或乳白色	
气 味、口味	正常, 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	
	馒头用 小麦粉		面条用 小麦粉		面包用 小麦粉		糕点用 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		
水分, g/100g	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤	0.55	0.70	0.55	0.70	0.60	0.75	0.55	0.75	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	≥	26.0	28.0	28.0	26.0	33.0	30.0	22.0	24.0	GB/T 5506.2
粗细度		CB36 全部通过		CB36 全部通过, CB42 留存不超过 10%		CB30 全部通过, CB36 留存不超过 15%		CB36 全部通过, CB42 留存不超过 10%		GB/T 5507
磁性金属物, g/kg	≤	0.003								GB/T 5509
含砂量, g/100g	≤	0.02								GB/T 5508
粉质曲线稳定时间, min		≥3.0	≥4.0	≥3.0	≥10.0	≥7.0	≤1.5	≤2.0		GB/T 14614
降落数值, s		≥250		≥200		250—350		≥160		GB/T 10361
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
六六六, mg/kg	≤	0.05								GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05								GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0								GB 5009.22

铬（以Cr计），mg/kg .	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘，μg/kg	≤	5.0	GB5009.27
*总砷指标严于食品安全国家标准GB2762的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官、灰分、粗细度、水分、湿面筋、磁性金属物、含砂量、粉质曲线稳定时间、降落数值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过筛选、配麦、去石、磁选、水分调节、色选、研磨、筛理，不加入或加入以下成分：复配食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、 α -淀粉酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠中的几种或全部】、大豆蛋白粉、食用淀粉（玉米淀粉）、谷朊粉中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的专用小麦粉。（馒头用小麦粉、面条用小麦粉、面包用小麦粉、糕点用小麦粉）。

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 LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3201《面包用小麦粉》、LS/T 3208《糕点用小麦粉》、GB/T 1355《小麦粉》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

清丰县宏海面粉有限责任公司