



412027S-2018



夏邑县凯利达面粉有限公司企业标准

Q/XKM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

夏邑县凯利达面粉有限公司 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》的要求而编写。

本标准由夏邑县凯利达面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王勇。

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、磨研、筛选、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、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、脂肪酶Lipase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、木聚糖酶Xylanase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、 α -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）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、硬脂酰乳酸钙】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、饺子、面包、饼干、糕点、油条）小麦粉。

2 要求

2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.2 复配面粉处理剂应符合GB 26687的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749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	乳白色至乳黄色	
气、滋味	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	检测方法
-----	-----	------

	馒头 专用 小 麦 粉	面条 专用 小 麦 粉	饺子 专用 小 麦 粉	饼干 专用 小 麦 粉	糕点 专用 小 麦 粉	油条 专用 小 麦 粉	面包 专用 小 麦 粉		
水分, %	≤	14.0	14.5	14.5	14.0	14.0	14.0	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.7							GB 5009.4
湿面筋, %	≥	25	26	28	22	≤24	22	30	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0	3.0	3.5	≤3.5	≤2	3	7	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250	200	200	150	160	200	250	GB/T 10361
粗细度		CB36号筛全通过					CB30号筛全通过		GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02							GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003							GB/T 5509
脂肪酸值(以湿重计)	≤	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
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。									

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 14881 和 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

出厂检验项目为: 感官、水分、灰分、粗细度、面筋质、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、磨研、筛选、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、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -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*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钙】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、饺子、面包、饼干、糕点、油条）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》的相关规定，参照 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。

夏邑县凯利达面粉有限公司

QB