



412070S-2018



益海嘉里（郑州）食品工业有限公司企业标准

Q/YHHN 0004S-2018

专用小麦粉

2018-07-06 发布

2018-07-06 实施

益海嘉里（郑州）食品工业有限公司 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》的规则起草。

本标准由益海嘉里（郑州）食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：益海嘉里（郑州）食品工业有限公司。

本标准主要起草人：李占伟、朱加胜、赵广蒙、郭丽莹、史建芳。

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、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、蛋糕、发酵饼干、酥性饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、油条的专用小麦粉。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 2715和GB 1351的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.7 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。
- 2.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.11 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.14 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.16 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.17 生产用水应符合GB 5749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	指标	检验方法
色泽	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性状	粉末状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视观察
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	
水分/%	≤ 14.5	GB 5009.3	
灰分/%	饺子用小麦粉、蛋糕用小麦粉、馒头用小麦粉、糕点用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉	≤ 0.75	GB 5009.4
	面条用小麦粉	≤ 0.80	
	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、油条用小麦粉	≤ 0.85	
	沙琪玛用小麦粉	≤ 1.0	
湿面筋/%	糕点用小麦粉、蛋糕用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉	≥ 22	GB/T 5506.2
	馒头用小麦粉	≥ 24	
	面条用小麦粉、饺子用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、油条用小麦粉	≥ 26	
	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉	≥ 30	
	沙琪玛用小麦粉	≥ 50	
粗细度	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉	全部通过CB30号筛，CB36号筛留存量不超过15.0%	GB/T 5507
	面条用小麦粉、馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、烩面用小麦粉、油条用小麦粉	全部通过CB36号筛，CB42号筛留存量不超过10.0%	
粉质曲线稳定时间/min	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉	≥ 1.5	GB/T 14614
	面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、油条用小麦粉	≥ 3.0	
	糕点用小麦粉、蛋糕用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉	≤ 7.0	
降落数值/s	≥ 160	GB/T 10361	
含砂量/%	≤ 0.02	GB/T 5508	
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509	

2.4 安全指标

2.4.1 真菌毒素限量应符合GB 2761及表3的规定。

表3 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素B ₁ /(μ g/kg) \leq	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μ g/kg) \leq	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A/(μ g/kg) \leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/(μ g/kg) \leq	60	GB 5009.209

2.4.2 污染物限量应符合GB 2762及表4的规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg) \leq	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg) \leq	0.02	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg) \leq	1.0	GB 5009.123
*苯并[a]芘/(μ g/kg) \leq	4.0	GB 5009.27

注：*苯并[a]芘的指标严于GB 2762的规定。

2.4.3 农药残留限量应符合GB 2763及相关规定的规定。

2.4.4 食品添加剂的使用应符合表5的规定。

表5 食品添加剂使用限量

项目	指标	检验方法
维生素C(抗坏血酸) ^a /(g/kg) \leq	0.2	GB 5009.86
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计) ^b /(g/kg) \leq	5.0	GB 5009.87
偶氮甲酰胺 ^c /(g/kg) \leq	0.045	SN/T 4677

其他食品添加剂的使用应符合GB 2760及相关规定。

a适用于添加了维生素C(抗坏血酸)的产品。

b适用于添加了磷酸盐的产品。

c适用于添加了偶氮甲酰胺的产品。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检测方法按照JJF 1070执行。

2.6 食品生产加工的卫生要求

应符合GB 13122和GB 14881的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、水分、灰分、湿面筋、粗细度、含砂量、磁性金属物。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主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、蛋糕、发酵饼干、酥性饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、油条的专用小麦粉。

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定制定，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并[a]芘的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

益海嘉里（郑州）食品工业有限公司

QB