



412455S-2018



延津克明面粉有限公司企业标准

Q/YKMM 0001S-2018

专用小麦粉

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

延津克明面粉有限公司 发布

前 言

本标准依据 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。

本标准由延津克明面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈克明、张瑶、齐武田、周代发、戴少华。

本标准适用于：

延津克明面粉有限公司

地址：河南省延津县产业集聚区南区

遂平克明面粉有限公司

地址：河南省遂平县产业集聚区(众品路6号)

克明面业股份有限公司

地址：湖南省南县兴盛大道工业园1号

新疆克明面业有限公司

地址：新疆乌鲁木齐经济技术开发区屯坪北路综保区A03街坊

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、检验方法、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，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例加入辅料（食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉）中的一种或几种，添加或不添加复配小麦粉面粉处理剂【维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 proteinase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*））、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺】中的一种或几种，经混合、称量、包装而成的用于制作面条、饺子、馒头、方便面、酥性饼干、蛋糕、面包用的专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 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 和 GB 20371 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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	粉末状	从混合均匀的样品中取出100g，自然光下用肉眼

色泽	乳白色	观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有小麦粉应有的气、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											检验方法
	饺子用小麦粉	酥性饼干用小麦粉	面包用小麦粉		蛋糕用小麦粉	方便面用小麦粉	面条用小麦粉			馒头用小麦粉		
质量等级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	精制级	臻选级	精制级	普通级	精制级	普通级	
水分, %	≤ 14.5	14.0	14.5		14.0	14.5	14.5			14.0		GB 5009.3
灰分(干基), %	≤ 0.52	0.70	0.60	0.70	0.50	0.55	0.45	0.53	0.70	0.50	0.65	GB 5009.4
湿面筋, %	28-32	22-26	≥ 33.0	≥ 32.0	≤ 22.0	≥ 28.0	≥ 22.0	≥ 28.0	≥ 28.0	25.0-30.0		GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.5	≤ 1.5	≥ 10.0	≥ 7.0	≤ 1.5	≥ 4.0	≥ 1.5	≥ 4.0	≥ 3.5	≥ 3.5	≥ 3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 200	≥ 150	250-350		≥ 250	≥ 250	≥ 200			≥ 250		GB/T 10361
粗细度, %	CB30	-	全通		-							GB/T 5507
	CB36	全通	留存量不超过 15.0%		全通							
	CB42	留存量不超过 10.0%	-	全通	留存量不超过 10.0%			-				
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	80										GB/T 5510
含砂量, %	≤	0.02										GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003										GB/T 5509
偶氮甲酰胺(以干基计), g/kg	≤	0.045										SN/T 4677
总磷酸盐, g/kg	≤	5.0										GB 5009.256

*总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.35	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5	GB 5009.22
苯并(a)芘, μg/kg ≤	5	GB 5009.27
- 表示不适用; * 表示严于国家标准 GB 2762 规定。		

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、粗细度、湿面筋、净含量及允许短缺量。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，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例加入辅料（食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉）中的一种或几种，添加或不添加复配小麦粉面粉处理剂【维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 proteinase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*））、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺】中的一种或几种，经混合、称量、包装而成的用于制作面条、饺子、馒头、方便面、酥性饼干、蛋糕、面包用的专用小麦粉。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 3203《饺子用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、GB/T 8607《高筋小麦粉》、GB13122 标准要求，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。

延津克明面粉有限公司