



412871S-2018



商丘金平安面业有限公司企业标准

Q/JPA 0001S-2018

---

# 小麦专用粉

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

---

商丘金平安面业有限公司 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》的要求。

本标准由商丘金平安面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张孝龙。

H N

Q B

# 小麦专用粉

## 1 范围

本标准规定了小麦专用粉的分类、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，经过配麦、清理、筛选、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、酵母）及复配食品添加剂【玉米淀粉、维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡萄糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。本标准中产品分类为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉（含饺子皮粉、烩面粉）、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 酵母应符合 GB 31639 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 复配食品添加剂【玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡萄糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.7 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	要 求	检 验 方 法
-----	-----	---------

性状	粉末状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、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。

H N

Q B

表 2 理化指标

项 目	指 标							检验方法
	馒头专用小麦粉		面条专用小麦粉(含饺子皮粉、烩面粉)		油 条 专 用 小 麦 粉	糕点专用小麦粉		
	精 制 级	普 通 级	精 制 级	普 通 级	普 通 级	精 制 级	普 通 级	
灰分(以干基计), % ≤	0.55	0.7	0.55	0.75	0.75	0.55	0.70	GB 5009.4
湿面筋(以湿基计), % ≥	26	28	26	28	28	24	30	GB/T 5506.3
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0		≥4.0	≥3.0	≥3.0	≤1.5	≤2.0	GB/T 14614
降落数值, s ≥	250		200		200	200		GB/T 10361
水分, % ≤	14.5							GB 5009.3
磁性金属物, g/kg ≤	0.003							GB/T 5509
含砂量, % ≤	0.02							GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基计), mgKOH/100g ≤	80							GB/T 5510
粗细度, %	CB36号筛全通, CB42号筛留存不超过10%							GB/T 5507
*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
总汞(以Hg计), mg/kg ≤	0.02							GB 5009.17
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 <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5.0							GB 5009.22
偶氮甲酰胺 <sup>a</sup> , g/kg ≤	0.045							SN/T 4677
苯并(a)芘, μg/kg ≤	5.0							GB 5009.27

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762；2、a 仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品。

## 2.4 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度的检验。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，经过配麦、清理、筛选、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、酵母）及复配食品添加剂【玉米淀粉、维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡萄糖氧化酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*）】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。本标准中产品分类为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉（含饺子皮粉、烩面粉）、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉。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》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。

本标准规定了小麦专用粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

商丘金平安面业有限公司

QB