



412908S-2018



永城市正汉面粉有限公司企业标准

Q/YZH 0001S-2018

---

# 专用小麦粉

2018-09-20 发布

2018-09-20 实施

---

永城市正汉面粉有限公司 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》的要求编写。

本标准由永城市正汉面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张明。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理、筛选、去石、磁选、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉酶制剂[磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的几种，混合、包装加工而成的专用小麦粉（馒头用、面包用、饺子用、面条用、蛋糕用、油条用小麦粉）。

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

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.6 复配小麦粉酶制剂[磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]应符合 GB 26687 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2711 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性状	粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味
色泽	白色	
滋味和气味	具有原料物质特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
水分/(%)	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）/(%)	≤ 1.2	GB 5009.4

粗细度（通过CB42号筛，留存在筛上量）/（%）	≤	10	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间/（min）	≥	2.8	GB/T 14614
降落数值/（s）	≥	150	GB/T 10361
湿面筋/（g/100g）		20.0~40.0	GB/T 5506
含砂量/（%）	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计）/（mgKOH/100g）	≤	80	GB/T 5510
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.12
总砷*（以As计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.11
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
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
六六六/（mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤	0.05	
苯并[a]芘/（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.27
注：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间、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主要原料，经清理、筛选、去石、磁选、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉酶制剂[磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的几种，混合、包装加工而成的专用小麦粉（馒头用、面包用、饺子用、面条用、蛋糕用、油条用小麦粉）。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，制订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、保质期。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

永城市正汉面粉有限公司