



413003S-2018



台前县鲁西康华面业有限公司企业标准

Q/TLM0001S-2018

—

专用小麦粉

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

台前县鲁西康华面业有限公司 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。

本标准由台前县鲁西康华面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 吴子鹏、李洪俊。

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，按比例添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉）和复配面粉处理剂【食用玉米淀粉、维生素 C、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、木聚糖酶（来源：黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉）脂肪酶（米曲霉）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、半纤维素酶（来源于黑曲霉）】中的一种或几种，经混合、检验、包装而成的专用小麦粉（面条用小麦粉、馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、面包用小麦粉）。

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。
色泽	乳白色	
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
	馒头用 小麦粉		面条用 小麦粉		饺子用 小麦粉		糕点用 小麦粉		饼干用 小麦粉		面包用 小麦粉		
	精制 级	普通 级	精制 级	普通 级	精制 级	普通 级	精制 级	普通 级	精制 级	普通 级	精制 级	普通 级	
水分, g/100g ≤	14.0		14.5		14.5		14.0		14.0		14.5		GB 5009.3
灰分 (以干基计), g/100g ≤	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	0.70	0.85	0.55	0.70	0.6	0.75	GB 5009.4
湿面筋 (以湿重计), g/100g ≥	25.0		≥ 26.0		≥ 28.0		≤ 24.0		≤ 24.0		≥ 30.0		GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min ≥	3.0		≥ 3.0		≥ 3.5		≤ 3.0		≤ 3.5		≥ 7.0		GB/T 14614
降落数值, s ≥	250		200		200		160		150		250		GB/T 10361
粗细度	CB36 号筛全通过										CB30 号筛全 通过	GB/T 5507	
磁性金属物, g/kg ≤							0.003						GB/T 5509
含沙量, g/100g ≤							0.02						GB/T 5508
脂肪酸值 (以湿基计) ≤							80						GB/T 5510
维生素 C, g/kg ≤							0.2						GB 5009.86
总磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤							5.0						GB 5009.256
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 的规定

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

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、粉质曲线稳定时间、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。

H N

Q B

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，按比例添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉）和复配面粉处理剂【食用玉米淀粉、维生素 C、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、木聚糖酶（来源：黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉）脂肪酶（米曲霉）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、半纤维素酶（来源于黑曲霉）】中的一种或几种，经混合、检验、包装而成的专用小麦粉（面条用小麦粉、馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、面包用小麦粉）。

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。

台前县鲁西康华面业有限公司