



412684S-2018



河南省金磊面业有限公司企业标准

Q/HNJL 0001S-2018

专用小麦粉

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

河南省金磊面业有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省金磊面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金磊面业有限公司。

本标准主要起草人：陈军营。

H N

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的要求、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，经清理、润麦、磨研、筛选、添加玉米淀粉、大豆蛋白粉、复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、偶氮甲酰胺、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、饺子）小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB 8885 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	粉状	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色至乳黄色	
气味、滋味	面粉固有的气味、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
		馒头专用粉	面条专用粉	饺子专用粉	
水分, g/100g	≤	14.0	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.7			GB 5009.4
湿面筋, %	≥	25	26	28	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0	3.0	3.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250	200	200	GB/T 10361
粗细度		CB36 号筛全通过			GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02			GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003			GB/T 5509
脂肪酸值(以湿重计)	≤	80			GB/T 5510
总砷*(以As计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12

汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
偶氮甲酰胺，g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
* 该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 JJF 1070 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、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

专用（馒头、面条、饺子）小麦粉是以小麦为原料，经清理、润麦、磨研、筛选、添加玉米淀粉、大豆蛋白粉、复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、偶氮甲酰胺、脂肪酶 Lipase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶 Glucoseoxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，经混合、包装而成的。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》和 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》的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。

本标准规定了专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金磊面业有限公司

H N

Q B