



410333S-2019



新乡市思丰粉业有限公司企业标准

Q/XSF 0001S-2019

---

# 复合专用小麦粉

2019-01-31 发布

2019-01-31 实施

---

新乡市思丰粉业有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由新乡市思丰粉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈清华。

本标准自发布实施日起替代 Q/XSF 0001S-2017(备案号：413049S-2017, 2017-12-20 发布实施)。

H N

Q B

# 复合专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了复合专用小麦粉的分类、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、润麦、磁选、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、大豆粉（以精选大豆为原料，经粉碎、预包装）、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*]}、硬脂酰乳酸钙中的几种，混合、包装加工而成的复合专用小麦粉。

## 2 分类

根据配料和产品用途不同，可将产品分为 7 个种类：馒头用复合小麦粉、馒头用复合小麦粉 II 型、面包用复合小麦粉、饺子用复合小麦粉、面条用复合小麦粉、蛋糕用复合小麦粉、油条用复合小麦粉。

### 2.1 馒头用复合小麦粉

以小麦为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉（以精选大豆为原料，经粉碎、预包装）、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*]}、硬脂酰乳酸钙，混合、包装加工而成的馒头用复合小麦粉。

### 2.2 馒头用复合小麦粉 II 型

以小麦为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉大豆粉（以精选大豆为原料，经粉碎、预包装）、硬脂酰乳酸钙，混合、包装加工而成的馒头用复合小麦粉 II 型。

### 2.3 面包用复合小麦粉

以小麦为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加谷朊粉、大豆粉（以精选大豆为原料，经粉碎、预包装）、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*]}、硬脂酰乳酸钙，混合、包装加工而成的面包用复合小麦粉。

### 2.4 饺子用复合小麦粉

以小麦为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、谷朊粉、大豆粉（以精选大豆为原料，经粉碎、预包装）、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*]}、硬脂酰乳酸钙，混合、包装加工而成的饺子用复合小麦粉。

## 2.5 面条用复合小麦粉

以小麦为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆粉（以精选大豆为原料，经粉碎、预包装）、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*]、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]）、硬脂酰乳酸钙，混合、包装加工而成的面条用复合小麦粉。

## 2.6 蛋糕用复合小麦粉

以小麦为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用马铃薯淀粉、大豆粉（以精选大豆为原料，经粉碎、预包装）、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*]）、硬脂酰乳酸钙，混合、包装加工而成的蛋糕用复合小麦粉。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 及 GB 2715 的规定。

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

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

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

3.1.5 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 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、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶）应符合 GB 26687 的规定。

3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

### 3.2 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的白瓷盘中，在自然光线下观察其性状。
色泽	白色	GB/T 5492
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	GB/T 5494

### 3.3 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	≥ 3	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 150	GB/T 10361
湿面筋, g/100g	20.0~40.0	GB/T 5506.2
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[α]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

### 3.4 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。

### 3.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

## 4 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、润麦、磁选、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、大豆粉（以精选大豆为原料，经粉碎、预包装）、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*]}、硬脂酰乳酸钙中的几种，混合、包装加工而成的复合专用小麦粉。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，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。

本标准规定了复合专用小麦粉的分类、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 的规定。

新乡市思丰粉业有限公司

QB