



410366S-2019



南乐金苑面业有限公司企业标准

Q/NJMY 0010S-2019

---

# 专用小麦粉

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

南乐金苑面业有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由南乐金苑面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔慧霞。

本标准自发布实施日起替代 Q/NJMY 0010S-2017(备案号：412968S-2017，2017-12-13 发布实施)。

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、贮存等。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、水洗、润麦、研磨、筛理，不加入或加入复配食品添加剂[抗坏血酸(维生素 C)、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠中的一种或几种]、大豆蛋白粉、食用淀粉(玉米淀粉)、谷朊粉中的一种或几种，混合或不混合、检验、包装而成的专用小麦粉。

## 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 生产用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉符合 GB 20371 的规定。

2.1.4 食用淀粉符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 复配食品添加剂符合 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	从样品中取出 30g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	乳黄色或乳白色	
气 味、口味	正常，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		拉面用 小麦粉		油条用 小麦粉			
	精制 级	普通 级	精制级	普通级	一级	二级	精制 级	普通 级		
水分, g/100g	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	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	0.55	0.75	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	≥	26.0	28.0	28.0	29.0	27.0	28.0	27.0	28.0	GB/T 5506.2
粗细度, g/100g		全部通过 CB36		CB36 全通, CB42 留存 不超过 10.0%		CB30 全通, CB36 留存不超过 10%			GB/T 5507	
磁性金属物, g/kg	≤	0.003								GB/T 5509
含砂量, g/100g	≤	0.02								GB/T 5508
粉质曲线稳定 时间, min	≥	3.0	4.0	3.0	4.5	4.0	4.0	3.5	GB/T 14614	
降落数值, s	≥	250	200		200		200		GB/T 10361	
总砷* (以 As 计), mg/kg	≤	0.4								GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2								GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02								GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1								GB 5009.15
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
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0								GB 5009.123
抗坏血酸(维生素C), g/kg	≤	0.2								GB 5009.86

\*严于食品安全国家标准GB 2762的规定。  
凡配料表中有抗坏血酸(维生素C)的需检测抗坏血酸(维生素C)的含量。

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、灰分、粗细度、水分、湿面筋的检验。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、水洗、润麦、研磨、筛理，不加入或加入复配食品添加剂[抗坏血酸(维生素 C)、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠中的一种或几种]、大豆蛋白粉、食用淀粉(玉米淀粉)、谷朊粉中的一种或几种，混合或不混合、检验、包装而成的专用小麦粉。依据 LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》标准，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，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 GB 2762 的规定。

南乐金苑面业有限公司

Q B