



410388S-2019



豫粮集团濮阳专用面粉有限公司企业标准

Q/PYL 0005S-2019

---

# 专用小麦粉

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由豫粮集团濮阳专用面粉有限公司提出。

本标准起草单位：豫粮集团濮阳专用面粉有限公司。

本标准主要起草人：耿涛，刘秋平，李卫涛。

本标准自发布实施之日起代替 Q/PYL 0005S-2018，备案号 413019S-2018，备案日期 2018 年 9 月 22 日。

本标准与 Q/PYL 0005S-2018，Q/PYL 0006S-2018 相比主要变化如下：增加了三聚磷酸钠、焦磷酸钠、酒石酸氢钾、六偏磷酸钠。

# 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、贮存、运输等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、酒石酸氢钾、六偏磷酸钠、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus-oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）的一种或几种】，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于蛋糕、面包、汉堡、油条、饺子、广式面点、中式面点、萨琪玛的小麦粉。

## 2 分类

### 2.1 面包用小麦粉

以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料谷朊粉、大豆蛋白粉，添加复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus-oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】其中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于制作面包的面包用小麦粉。

### 2.2 蛋糕用小麦粉

以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加辅料食用玉米淀粉、食用小麦淀粉，食品添加剂硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus-oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于制作蛋糕的蛋糕用小麦粉。

### 2.3 汉堡用小麦粉

以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加辅料谷朊粉、大豆蛋白粉，食品添加剂硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus-oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于制作汉堡的汉堡用小麦粉。

### 2.4 油条用小麦粉

以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加辅料谷朊粉，添加复配食品添加剂（硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、酒石酸氢钾、食用玉米淀粉的一种或几种），按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于制作油条的油条用小麦粉。

### 2.5 饺子用小麦粉

以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加辅料食用玉米淀粉、食用小麦淀粉，添加复配食品添加剂（六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、食用玉米淀粉的一种或几种），按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于制作饺子的饺子用小麦粉。

### 2.6 广式面点用小麦粉

以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加辅料食用玉米淀粉、食用小麦淀粉，添加复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、维生素 C、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus-oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉的一种或几种】，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于制作广式面点的广式面点用小麦粉。

### 2.7 萨琪玛用小麦粉

以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加辅料谷朊粉、大豆蛋白粉，添加复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸钠、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus-oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉

Aspergillus niger 或米曲霉 Aspergillus oryzae)、食用玉米淀粉的一种或几种】，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于制作萨琪玛的萨琪玛用小麦粉。

## 2.8 中式面点用小麦粉

以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加辅料食用小麦淀粉、大豆蛋白粉，添加复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、半纤维素酶、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 Aspergillus niger 或米曲霉 Aspergillus oryzae）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 Pichia pastoris 或黑曲霉 Aspergillus niger）、维生素 C、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 Aspergillus-oryzae 或黑曲霉 Aspergillus niger）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformis 或黑曲霉 Aspergillus niger）、食用玉米淀粉的一种或几种】，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于制作中式面点的中式面点用小麦粉。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 2715、GB 1351 的规定。

3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

3.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB31637 和 GB/T 8885 的规定。

3.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

3.1.6 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

3.1.7 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

3.1.8 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。

3.1.9 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。

3.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

3.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

3.1.12 酒石酸氢钾应符合 GB25556 的规定。

3.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.14 葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 Aspergillus niger 或米曲霉 Aspergillus oryzae）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 Pichia pastoris 或黑曲霉 Aspergillus niger）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 Bacillus licheniformis 或黑曲霉 Aspergillus niger）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 Aspergillus oryzae 或黑曲霉 Aspergillus niger）应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.15 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

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

### 3.2 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
色泽	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、滋味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性状	粉末状	取 100g 样品, 在黑色平板上均匀摊成 15cm*20cm 的薄层, 在散射光线下仔细观察样品的性状和杂质。
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
	面包用小麦粉	蛋糕用小麦粉	汉堡用小麦粉	油条用小麦粉	饺子用小麦粉	广式面点用小麦粉	萨琪玛用小麦粉	中式面点用小麦粉	
水分/(%) ≤	14.5								GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%) ≤	0.75	0.75	0.75	0.85	0.60	0.55	1.0	0.75	GB 5009.4
面筋质(以湿重计)/(%)	≥33	≤26	≥33	≥30	≥30	≤26	≥55	≥27	GB/T5506.2
粉质曲线稳定时间/(min)	≥7	≤2	≥5	≥3	≥3	≤2	≥3	≥3	GB/T14614
降落数值/(s)	250~350								GB/T10361
磁性金属物/(g/kg) ≤	0.003								GB/T5509
含砂量/(%) ≤	0.02								GB/T5508
脂肪酸值/(mgKOH/100g) ≤	60								GB/T5510
粗细度	GB36 全通, CB42 留存≤10%								GB/T5507
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.2								GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.02								GB 5009.17
总砷*(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.3								GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.1								GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5.0								GB 5009.22
维生素 C(抗坏血酸) <sup>注1</sup> /(g/kg) ≤	0.2								GB 5009.86

磷酸盐 <sup>注2</sup> (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计) / (g/kg) $\leq$	5.0	GB5009.256
偶氮甲酰胺 <sup>注3</sup> / (g/kg) $\leq$	0.045	SN/T 4677
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) $\leq$	0.1	GB5009.123
苯并 (a) 芘, $\mu\text{g}/\text{kg} \leq$	5.0	GB 5009.27
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。注 1: 适用于添加维生素 C 的产品。注 2: 适用于添加磷酸盐的产品。 注 4: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。		

### 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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 3.5 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、酒石酸氢钾、六偏磷酸钠、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus-oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）的一种或几种】，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于蛋糕、面包、汉堡、油条、饺子、广式面点、中式面点、萨琪玛的小麦粉。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、贮存、运输等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中维生素 C 做抗氧化剂使用。

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司