



410784S-2019



河南华星粉业股份有限公司企业标准

Q/HHF 0002S-2019

---

# 高筋糕点专用小麦粉

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

---

河南华星粉业股份有限公司 发布

## 前言

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

本标准由河南华星粉业股份有限公司、郑州市粮食科学研究所提出并起草。

本标准主要起草人：刘敏、胡婷婷。

H N

Q B

# 高筋糕点专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了高筋糕点专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加谷朊粉、复配小麦粉处理剂 { 食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸氢二钠、维生素 C、木聚糖酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*) }，再经混合，包装加工而成的高筋糕点专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 复配小麦粉处理剂 { 食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸氢二钠、维生素 C、木聚糖酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*) } 应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，按照食用方法熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至淡黄色	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 1.2	GB 5009.4
粗细度(全部通过 CB30 号筛, 留存 CB36 号筛量), %	≤ 10	GB/T 5507

粉质曲线稳定时间, min	≥	2.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	150	GB/T 10361
湿面筋, g/100g	≥	30	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(HCH), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), 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。			

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加谷朊粉、复配小麦粉处理剂 {食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸氢二钠、维生素 C、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus oryzae*)}，再经混合，包装加工而成的高筋糕点专用小麦粉。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。

本标准规定了高筋糕点专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、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。

河南华星粉业股份有限公司

Q B