



410790S-2019



河南宇东面粉有限公司企业标准

Q/HYD 0001S-2019

包子用小麦粉

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

河南宇东面粉有限公司 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》编写。

本标准由河南宇东面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘吉国。

H N

Q B

包子用小麦粉

1 范围

本标准规定了包子用小麦粉的要求、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主要原料，小麦经清理、润麦、研磨、清粉、筛理，加入大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸、偶氮甲酰胺、葡糖氧化酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 和米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 和米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 和米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 和米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、食用玉米淀粉，包装而制成的包子用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.7 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.8 葡糖氧化酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、木聚糖酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB /T 8885 和 GB 31637 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	白色	
气味	有小麦应有的气味，无异味	
滋味	麦香味，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
粗细度	CB36 号筛全部通过，CB42 号筛留存量不超过 5%	GB/T 5507
面筋质（以湿重计），%	\geq 26.0	GB/T 5506.4

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
水分, g/100g	≤	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.70	GB 5009.4
脂肪酸值(以湿重计)(KOH), mg/100g	≤	80	GB/T 5510
总磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*总砷(以As计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.27
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5.0	SN/T 2324
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
黄曲霉毒素 B_1 , μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.22
偶氮甲酰胺 ¹ , g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			
注 1: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。			

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 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、净含量及允许短缺量、粗细度、水分、灰分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

包子用小麦粉是以小麦为主要原料，小麦经清理、润麦、研磨、清粉、筛理，加入大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸、偶氮甲酰胺、葡糖氧化酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 和米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 和米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 和米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 和米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、食用玉米淀粉，包装而制成。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 1355《小麦粉》和 GB 2715《粮食卫生标准》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。

本标准规定了包子用小麦粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南宇东面粉有限公司

H N

Q B