



410827S-2019



邓州市金穗香面业有限公司企业标准

Q/DJM 0001S-2019

专用小麦粉

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

邓州市金穗香面业有限公司 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。

本标准由邓州市金穗香面业有限公司提出。

本标准起草单位：邓州市金穗香面业有限公司。

本标准主要起草人：孙国栋、王运。

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、大豆蛋白粉、复配食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、脂肪酶 Lipase(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶 Xylanase(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶 Glucose oxidase(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、食用玉米淀粉中的几种】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用于面条、馒头的小麦粉。

2 分类

专用小麦粉：为满足不同面制品的加工特性、品质要求而生产的，专门使用与制作某类食品的小麦粉；根据用途不同可分为以下两种：

2.1 面条用小麦粉

以小麦为原料，经筛选、磁选、润麦、制粉、添加辅料（食用玉米淀粉）及复配食品添加剂（三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、木聚糖酶、抗坏血酸、磷酸二氢钠、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉），经过混合、称量、包装而成的面条用小麦粉。

2.2 馒头用小麦粉

以小麦为原料，经筛选、磁选、润麦、制粉、添加辅料（大豆蛋白粉）及复配食品添加剂[抗坏血酸（维生素C）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、食用玉米淀粉]，经过混合、称量、包装而成的馒头用小麦粉。

3 要求

3.1 原辅料要求：

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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
----	----	------

性状	呈松散粉末状，无霉变和结块	从样品中取出20~50g左右，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色泽	小麦粉固有的色泽，均匀一致	
气味	具有正常小麦粉固有的气味，无霉味、酸味、苦味或其它异味	
杂质	无肉眼可见小麦粉以外其它杂质	

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	面条用小麦粉	馒头用小麦粉	检验方法
水分，% ≤	14.5	14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），% ≤	0.70	0.55	GB 5009.4
粗细度	CB36 号筛全通，CB42 号留存不超过 10%		GB/T 5507
湿面筋，% ≥	≥26.0	27.0~33.0	GB/T 5506.1
含砂量，% ≤	0.02		GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.003		GB/T 5509
脂肪酸值（以湿重计）(KOH)，mg/100g ≤	80		GB/T 5510
降落数值，s ≥	200	250	GB/T 10361
粉质曲线稳定时间，min ≥	3.0		GB/T 14614
总磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计)，g/kg ≤	5.0		GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ ，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		GB/T 5009.19
*总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.3		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
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02		GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0		GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg ≤	5.0		GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg ≤	1000		GB 5009.111

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 其它卫生要求

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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、含砂量、湿面筋、粗细度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

专用小麦粉是以小麦为主要原料，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、大豆蛋白粉、复配食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、脂肪酶 Lipase(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶 Xylanase(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶 Glucose oxidase(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、食用玉米淀粉中的几种】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用于面条、馒头的小麦粉。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，参照 LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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、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。

邓州市金穗香面业有限公司

QB