



410891S-2019



河南永新面粉股份有限公司企业标准

Q/HYM 0001S-2019

---

# 小麦粉

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

河南永新面粉股份有限公司 发布

## 前言

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

本标准由河南永新面粉股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王保正。

本标准自实施日起替代 Q/HYM 0001S-2016。

H N

Q B

# 小麦粉

## 1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加复配小麦粉处理剂{磷酸三钙、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺中的几种}、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，再经混合，包装加工而成的小麦粉。

## 2 分类

根据配料和产品用途不同，产品分为通用小麦粉和专用小麦粉。

### 2.1 通用小麦粉

以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加复配小麦粉处理剂{磷酸三钙、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}，再经混合、包装加工而成的通用小麦粉。

### 2.2 专用小麦粉

#### 2.2.1 饺子用小麦粉

以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加复配小麦粉处理剂{磷酸三钙、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）}，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

#### 2.2.2 馒头、包子用小麦粉

以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用玉米淀粉、复配小麦粉处理剂{维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、 $\alpha$ -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、脂肪酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、食用玉米淀粉、}，混合，包装加工而成的专用小麦粉。

#### 2.2.3 油条用小麦粉

以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加复配小麦粉处理剂{磷酸三钙、三聚磷酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶[来源黑曲霉 *Aspergillus niger*]、硬脂酰乳酸钙}，混合，包装加工而成的专用小麦粉。

#### 2.2.4 糕点用小麦粉

以小麦为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用玉米淀粉、复配小麦粉处理剂[磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、蛋白酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钙]，混合，包装加工而成的专用小麦粉。

#### 2.2.5 面条用小麦粉

以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆粉、复配小麦粉处理剂{磷酸三钙、维生素 C（抗坏血酸）、三聚

磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、硬脂酰乳酸钠}，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

### 2.2.6 面包用小麦粉

以小麦为主要原料，经清理(筛选、去石、磁选)、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉处理剂{磷酸三钙、维生素 C(抗坏血酸)、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、硬脂酰乳酸钠、食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺}，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 及 GB 2715 的规定。

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

3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。

3.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

3.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.7 复配小麦粉处理剂{磷酸三钙维生素 C(抗坏血酸)、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、蛋白酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺中的多种}应符合 GB 26687 的规定。

3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色泽	白色	
滋味和气味	具有原料物质特有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
水分, %	通用小麦粉	$\leq$ 14	GB 5009.3
	专用小麦粉	$\leq$ 14.5	
灰分(以干基计), %	通用小麦粉	$\leq$ 0.7	GB 5009.4
	专用小麦粉	$\leq$ 1.1	
湿面筋, g/100g	通用小麦粉	$\geq$ 22	GB/T 5506.2

	专用小麦粉	≥	15	
粗细度（通过CB42号筛，留存在筛上量），%		≤	10	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间，min（仅适于专用小麦粉）		≥	3	GB/T 14614
降落数值，s（仅适于专用小麦粉）		≥	150	GB/T 10361
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），mg（KOH）/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，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤	0.05	
苯并[α]芘，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.27
偶氮甲酰胺 <sup>a</sup> ，g/kg		≤	0.045	SN/T 4677
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。注 2：a 指标仅适于添加偶氮甲酰胺的品种。				

### 3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

## 4 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主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加复配小麦粉处理剂（磷酸三钙、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺中的几种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，再经混合，包装加工而成的小麦粉。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提供依据。

本标准规定了小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南永新面粉股份有限公司

QB