



410966S-2019



河南华星粉业股份有限公司企业标准

Q / H H F 0 0 0 1 S - 2 0 1 9

专用小麦粉

2 0 1 9 - 0 4 - 3 0 发 布

2 0 1 9 - 0 4 - 3 0 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：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由河南华星粉业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋丹红、胡婷婷。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHF 0001S-2018（备案号：410339S-2018，2018-1-24 发布实施）。

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、保质期。

本标准适用于以小麦为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加谷朊粉、大豆粉、食用玉米淀粉、酵母、复配小麦粉处理剂（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、维生素C、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、葡糖氧化酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、偶氮甲酰胺中的几种）、L-硒-甲基硒代半胱氨酸中的一种或几种，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉（馒头、包子用小麦粉，馒头、包子用小麦粉 II 型，饺子用小麦粉，油条用小麦粉，糕点用小麦粉，面条用小麦粉，面包用小麦粉，面饼用小麦粉，沙琪玛用小麦粉，馒头、糕点、面包、油条、饺子多用小麦粉，硒强化专用小麦粉，馒头、包子用自发小麦粉）。

2 分类

根据配料和产品用途不同，产品分为 12 个品种：馒头、包子用小麦粉、馒头、包子用小麦粉 II 型、饺子用小麦粉、油条用小麦粉、糕点用小麦粉、面条用小麦粉、面包用小麦粉、面饼用小麦粉、沙琪玛专用粉、多用途专用小麦粉、硒强化专用小麦粉、馒头、包子用自发小麦粉。

2.1 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，添加大豆粉、复配小麦粉处理剂（食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]），混合，包装加工而成的专用小麦粉。

2.2 馒头、包子用小麦粉 II 型

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，添加大豆粉、食用玉米淀粉、复配小麦粉处理剂（食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]），混合，包装加工而成的专用小麦粉。

2.3 饺子用小麦粉

以小麦为原料，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（脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、葡糖氧化酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、维生素 C、偶氮甲酰胺、食用玉米淀粉、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠），再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

2.4 油条用小麦粉

以小麦为原料，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 {食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]}，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

2.5 糕点用小麦粉

以小麦为原料，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、谷朊粉、大豆粉、复配小麦粉处理剂 {食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C、葡糖氧化酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]}，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

2.6 面条用小麦粉

以小麦为原料，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 {食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]}，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

2.7 面包用小麦粉

以小麦为原料，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 {食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]}，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

2.8 面饼用小麦粉

以小麦为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加大豆粉、复配小麦粉处理剂 {食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、偶氮甲酰胺}，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

2.9 沙琪玛用小麦粉

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*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]}，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

2.10 馒头、糕点、面包、油条、饺子多用小麦粉

以小麦为原料，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 {食用玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、维生素 C、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、偶氮甲酰胺}，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

2.11 硒强化专用小麦粉

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 L-硒-甲基硒代半胱氨酸，再经混合、包装加工而成的专用小麦粉。

2.12 馒头、包子用自发小麦粉

本标准适用于以小麦为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加酵母、大豆粉、复配小麦粉处理剂{焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉、磷酸二氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙}，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 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.3 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

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

3.1.5 复配小麦粉处理剂{食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、维生素 C、木聚糖酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、 α -淀粉酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、脂肪酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、葡糖氧化酶[来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*]、偶氮甲酰胺}应符合 GB 26687 的规定。

3.1.6 L-硒-甲基硒代半胱氨酸应符合 GB 1903.12 的规定。

3.1.7 酵母应符合 GB 31639 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	

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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.9	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 ^b ，min	≥ 2.0	GB/T 14614
降落数值 ^b ，s	≥ 150	GB/T 10361

酸度 ^c , 碱液 ml/10g 粮食		0~6	GB 5009.239
混合均匀度 ^c		变异系数 ≤7.0%	GB/T 21122
馒头比容 ^c , mL/g	≥	1.7	LS/T 3209
湿面筋, g/100g	≥	18~65	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), mg (KOH)/100g	≤	80	GB/T 5510
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总砷 ^a (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 ₁ , 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[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
硒 ^d , μg/kg		140~280	GB 5009.93
注1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 注2: a 指标仅适于添加偶氮甲酰胺的品种; 注3: b 指标不适于馒头、包子用自发小麦粉, c 指标仅适于馒头、包子用自发小麦粉; 注4: d 指标仅适于硒强化专用小麦粉。			

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; 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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(不适于馒头、包子用自发粉)、酸度(仅限馒头、包子用自发粉)、混合均匀度(仅限馒头、包子用自发粉)、馒头比容(仅限馒头、包子用自发粉)、净含量及允许短缺量。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原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加谷朊粉、大豆粉、食用玉米淀粉、酵母、复配小麦粉处理剂〔食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸钙、维生素C、木聚糖酶〔来源米曲霉*Aspergillus oryzae*〕、 α -淀粉酶〔来源米曲霉*Aspergillus oryzae*〕、脂肪酶〔来源米曲霉*Aspergillus oryzae*〕、葡糖氧化酶〔来源米曲霉*Aspergillus oryzae*〕、偶氮甲酰胺中的几种〕、L-硒-甲基硒代半胱氨酸中的一种或几种，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉（馒头、包子用小麦粉，馒头、包子用小麦粉II型，饺子用小麦粉，油条用小麦粉，糕点用小麦粉，面条用小麦粉，面包用小麦粉，面饼用小麦粉，沙琪玛用小麦粉，馒头、糕点、面包、油条、饺子多用小麦粉，硒强化专用小麦粉，馒头、包子用自发小麦粉）。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，参考GB/T 1355《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提供依据。

本标准规定了专用小麦粉的要求、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。

河南华星粉业股份有限公司

Q B