



416605S-2020



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0013S-2020

专用小麦粉

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

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、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，依据产品品种不同，添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食品添加剂{偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）中的一种或几种]}中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包、蛋糕、糕点、馒头、包子、面条、饺子、汉堡、发酵饼干、酥性饼干、拉面、烩面、油条、沙琪玛、月饼的专用小麦粉。

根据原辅料不同可分为：面包专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、月饼专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB 1351 和 GB 2715的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.5 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.7 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。

- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.11 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.14 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.17 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.18 抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.19 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.20a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.21 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.22 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.23 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.24 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.25 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.26 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.27 纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.28 磷脂酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.29 蛋白酶应符合GB/T 23527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	粉状或含有少量颗粒	取100g样品，在黑色平板上均匀摊成15cm*20cm的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状和色泽，并检查有无外来杂质；取20g样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，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
----	----	------

水分, %	≤	14.5	GB 5009.3	
灰分, %	饺子专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、月饼专用小面粉	≤	0.70	GB 5009.4
	面条专用小麦粉、包子专用小麦粉	≤	0.85	
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、油条专用小麦粉	≤	0.75	
	沙琪玛专用小麦粉	≤	1.0	
湿面筋, %	发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉	≥	22.0	GB/T 5506.2
	糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、月饼专用小麦粉	≤	24	
	馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉	≥	26	
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉	≥	26	
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉	≥	30	
	沙琪玛专用小麦粉	≥	40	
粗细度	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、拉面专用小麦粉		全部通过CB30号筛, CB36号筛留存量不超过15.0%	GB/T 5507
	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉、包子专用小麦粉、月饼专用小面粉		全部通过CB36号筛, CB42号筛留存量不超过10.0%	
粉质曲线稳定时间, min,	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉	≥	7.0	GB/T 14614
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉、包子专用小麦粉	≥	3.0	
	糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、月饼专用小面粉	≤	7.0	
降落数值, s	≥	150	GB/T 10361	
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508	

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
维生素C (抗坏血酸) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^c , g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.50	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤	4.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a适用于添加了维生素C (抗坏血酸) 的产品;

b适用于添加了磷酸盐的产品;

c适用于添加了偶氮甲酰胺的产品。

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

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、湿面筋、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

专用小麦粉是以小麦为主要原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，依据产品品种不同，添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食品添加剂{偶氮甲酰胺、抗坏血酸（维生素C）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）中的一种或几种]}中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包、蛋糕、糕点、馒头、包子、面条、饺子、汉堡、发酵饼干、酥性饼干、拉面、烩面、油条、沙琪玛、月饼的专用小麦粉。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡市新良粮油加工有限责任公司