



416608S-2020



郸城县正星粉业有限公司企业标准

Q/DZF 0002S-2020

---

# 复配专用小麦粉

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

---

郸城县正星粉业有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郸城县正星粉业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李永成。

H N

Q B

# 复配专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了复配专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、甜菜粉、胡萝卜粉、玉米粉、小米粉中的一种，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂〔维生素C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、偶氮甲酰胺、碳酸镁、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\beta$ -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种〕经混合、称量、包装而成的复配专用小麦粉。

根据所用原辅料不同，产品分为：复配紫薯专用小麦粉、复配南瓜专用小麦粉、复配菠菜专用小麦粉、复配芹菜专用小麦粉、复配甜菜专用小麦粉、复配胡萝卜专用小麦粉、复配玉米专用小麦粉、复配小米专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.7 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.14 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.15 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.18 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.19 紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、甜菜粉、胡萝卜粉、玉米粉、小米粉应清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21  $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\beta$ -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合 GB 1886.174 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	呈粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该品种应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气、滋味，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,%	≤ 14.0	GB 5009.3

灰分(以干基计),%	≤	0.85	GB 5009.4
含砂量,%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物,g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*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
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
六六六,mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕,mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
偶氮甲酰胺, g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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和GB 13122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、灰分、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原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、甜菜粉、胡萝卜粉、玉米粉、小米粉中的一种，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂〔维生素C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、偶氮甲酰胺、碳酸镁、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）、 $\beta$ -淀粉酶（来源：大麦barley）、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）中的一种或多种〕经混合、称量、包装而成的复配专用小麦粉。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》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郸城县正星粉业有限公司

