



416609S-2020



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0002S-2020

专用小麦粉

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

河南想念面粉有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、王建、王婉赟、赵献忠、郭媛媛、孙粮、李阳、孔令云、董金龙、孙国栋、李天飞、朱兵、陈建勇。

本标准自发布实施日起代替 Q/HNXN 0002S-2020（备案号 415864S-2020，备案时间 2020.08.03）。

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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，或以全麦粉为主要原料，添加小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂{脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)}中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、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、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、面包专用全麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.7 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.9 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.10 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.18 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.19 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.20 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.21 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.24 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.25 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.26 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.27 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 2.1.28 磷酸三钾应符合 GB 25563 的规定。
- 2.1.29 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 2.1.30 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.31 磷酸氢二铵应符合 GB 30613 的规定。
- 2.1.32 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.33 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.34 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸四钾应符合 GB 25562 的规定。
- 2.1.37 聚偏磷酸钾应符合关于批准聚偏磷酸钾作为食品添加剂新品种等的公告(2013年 第8号)的规定。
- 2.1.38 焦磷酸一氢三钠应符合关于批准焦磷酸一氢三钠等5种食品添加剂新品种的公告(2012年 第15号)

的规定。

2.1.39 大豆粉应符合 GB 2715 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	呈松散粉末状，无霉变和结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有该产品应有的气味、无霉味、酸味、苦味或其他异味	
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，%	馒头专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉	≤ 14.0	GB 5009.3
	面条专用小麦粉、面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、面包专用全麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉	≤ 14.5	
灰分（以干基计），%	馒头专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺子专用小麦粉	≤ 0.70	GB 5009.4
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、面条专用小麦粉	≤ 0.75	
	油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉	≤ 0.90	
	面包专用全麦粉	≤ 2.2	
湿面筋，%	馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉	≥ 25.0	GB/T 5506.2
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉	≥ 26.0	
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉	≥ 30.0	

	发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉	≤	30.0	
降落数值, s	酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉	≥	150	GB/T 10361
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉	≥	200	
	馒头专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉	≥	250	
粉质曲线稳定时间, min	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉	≥	3.0	GB/T 14614
	发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉	≤	5.0	
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉	≥	7.0	
脂肪酸值(以湿重计), mg (KOH)/100g	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉	≤	80	GB/T 5510
	面包专用全麦粉	≤	360	
粗细度, %	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉		CB36号筛全部通过, CB42号筛留存不超过10%	GB/T 5507
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉		CB30号筛全部通过, CB36号筛留存不超过10%	
膳食纤维, %	面包专用全麦粉	≥	3.0	GB 5009.88
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 ₁ , μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
总砷*(以As计), mg/kg		≤	0.40	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
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^b ，g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加磷酸盐的产品的检验。 b仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品的检验。			

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、湿面筋（面包专用全麦粉除外）、粗细度（面包专用全麦粉除外）、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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，或以全麦粉为主要原料，添加小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂{脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)}中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。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，参照 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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。