



416607S-2020



郸城县正星粉业有限公司企业标准

Q/DZF 0001S-2020

---

# 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

# 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原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种，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*）中的一种或几种]，经混合、称量、包装而成的专用小麦粉。

根据所用原辅料不同，产品分为：面包专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、包子专用小麦粉、桃酥专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、自发小麦粉。

## 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.8 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。



					粉	粉			
水分, %	≤	14.0	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	0.70	0.70	0.70	0.85	0.70	0.85	GB 5009.4	
粉质曲线稳定时间, min		≥3.0	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≥3.0	≤3.0	GB/T 14614	
降落数值, s		250~350						GB/T 10361	
面筋质(以湿重计), %	≥	25.0	26.0	28.0	24.0	33	28.0	26.0	GB/T 5506.2
粗细度		CB36 全部通过 CB42 留存≤10%						GB/T 5507	
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)	≤	80						GB/T 5510	
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	
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0						GB 5009.256	
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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、含砂量。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 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，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种，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*）中的一种或几种]，经混合、称量、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》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

