



417014 S-2020



河南康元粮油食品加工有限公司企业标准

Q/HKL 0002S-2020

专用小麦粉

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

河南康元粮油食品加工有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南康元粮油食品加工有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南康元粮油食品加工有限公司。

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、王宏坤、孙粮、董金龙、孙国栋、李天飞、朱兵、陈建勇。

本标准自发布之日起代替 Q/HKL 0002S-2020（备案号 412335S-2019，备案时间 2019.09.02）。

H N
Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等要求。

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，添加食用玉米淀粉、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、酸式焦磷酸钙、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（淀粉葡萄糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡萄糖苷酶（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、饺子专用小麦粉、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、油炸类专用小麦粉（油条专用小麦粉、油饼专用小麦粉、麻花专用小麦粉、春卷专用小麦粉）、辣条专用小麦粉、包子专用小麦粉、速冻（或冷冻）面食专用小麦粉【速冻（或冷冻）饺子皮专用小麦粉、速冻（或冷冻）包子专用小麦粉】、烙饼专用小麦粉。

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 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.18 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.19 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.22 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.23 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.24 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.25 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 2.1.26 磷酸三钾应符合 GB 25563 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 2.1.28 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二铵应符合 GB 30613 的规定。
- 2.1.30 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.31 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.32 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。

2.1.34 焦磷酸四钾应符合 GB 25562 的规定。

2.1.35 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。

2.1.36 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。

2.1.37 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.38 酸式焦磷酸钙应符合《关于批准酸式焦磷酸钙等 3 种食品添加剂新品种等的公告》(2013 年第 5 号)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、饺子专用小麦粉、油炸类专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、辣条专用小麦粉、包子专用小麦粉、速冻（或冷冻）面食专用小麦粉、烙饼专用小麦粉 ≤ 14.5	
灰分（以干基计），%	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

	馒头专用小麦粉、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	
	油炸类专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、辣条专用小麦粉、包子专用小麦粉、速冻（或冷冻）面食专用小麦粉、烙饼专用小麦粉	≤	0.90	
湿面筋，%	馒头专用小麦粉、油炸类专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、辣条专用小麦粉、包子专用小麦粉、烙饼专用小麦粉	≥	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、速冻（或冷冻）面食专用小麦粉	≥	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、油炸类专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、辣条专用小麦粉、速冻（或冷冻）面食专用小麦粉、烙饼专用小麦粉	≥	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、包子专用小麦粉	≥	250	
粉质曲线稳定时间，min	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油炸类专用小麦粉、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、包子专用小麦粉、辣条专用小麦粉、速冻（或冷冻）面食专用小麦粉、烙饼专用小麦粉	≥	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	
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、包子专用小麦粉		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、油炸类专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、辣条专用小麦粉、速冻(或冷冻)面食专用小麦粉、烙饼专用小麦粉		CB30号筛全部通过, CB36号筛留存不超过10%	
脂肪酸值(以湿重计), mg (KOH)/100g		≤	80	GB/T 5510
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、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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，添加食用玉米淀粉、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、酸式焦磷酸钙、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，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。

河南康元粮油食品加工有限公司