



417157S-2020



郑州博大面粉有限公司企业标准

Q/ZBM 0007S-2020

专用小麦粉

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

郑州博大面粉有限公司 发布

前 言

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

本标准由郑州博大面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海伟、王新献、张玉琴。

本标准自发布之日起替代：Q/ZBM 0007S-2018。

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，经过筛选、磁选、色选、润麦、研磨、筛理，依据产品品种不同，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、复配食品添加剂[玉米淀粉、维生素 C、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、 α -淀粉酶（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*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的几种]中的一种或几种，按一定比例经过混合包装而成的面条、饺子、馒头、面包的专用小麦粉。

根据原辅料不同分为：面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、面包用小麦粉。

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 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。
- 2.1.5 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.7 α -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.8 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.9 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.10 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.11 维生素C应符合GB 14754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	取出 100g 样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有小麦粉应有的气味、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
	面条用小麦粉		饺子用小麦粉		馒头用小麦粉		面包用小麦粉		
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	
水分, %	≤ 14.5		14.5		14.0		14.5		GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	0.60	0.75	GB 5009.4

湿面筋(以湿基计), %	≥28.0	≥26.0	28.0~32.0	25.0~30.0	≥33	≥30	GB/T 5506.2	
粗细度	全部通过 CB36 号筛, 留存 CB42 号筛的不超过 10%			全部通过 CB36 号筛	CB30 号筛全通, 留存 CB36 号筛不超过 15.0%		GB/T 5507	
粉质曲线稳定时间, min	≥	4.0	3.0	3.5	3.0	10	7	GB/T 14614
降落数值, s	≥	200			250		GB/T 10361	
含砂量, %	≤	0.02					GB/T 5508	
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003					GB/T 5509	
脂肪酸值(以湿基计), mgKOH/100g	≤	80.0					GB/T 5510	
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	
六六六, mg/kg	≤	0.05					GB/T 5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05					GB/T 5009.19	
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4					GB 5009.11	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2					GB 5009.12	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02					GB 5009.17	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1					GB 5009.15	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0					GB 5009.123	
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0					GB 5009.27	
维生素 C ^a (抗坏血酸), g/kg	≤	0.2					GB 5009.86	
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0					GB 5009.256	
偶氮甲酰胺 ^c , 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; a 适用于添加维生素 C 的产品; b 适用于添加磷酸盐的产品; c 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。								

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 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、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

专用小麦粉是以小麦为主要原料，经过筛选、磁选、色选、润麦、研磨、筛理，依据产品品种不同，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、复配食品添加剂[玉米淀粉、维生素 C、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、 α -淀粉酶（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*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的几种]中的一种或几种，按一定比例经过混合包装而成的面条、饺子、馒头、面包的专用小麦粉。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，参照 LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3201《面包用小麦粉》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。

郑州博大面粉有限公司