



417199S-2020



中粮面业（漯河）有限公司企业标准

Q/ZML 0002S-2020

专用小麦粉

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

中粮面业（漯河）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（漯河）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（漯河）有限公司、中粮（郑州）粮油工业有限公司、中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（武汉）有限公司。

本标准主要起草人：张会涛、杨晶晶、吕晓亚、赵磊、王振杰。

本标准同样适用的制造企业：中粮（郑州）粮油工业有限公司（地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号）、中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、中粮面业（武汉）有限公司（地址：湖北省武汉市蔡甸经济开发区凤凰山工业园凤凰路 20 号）。

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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食品辅料（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉）及食品添加剂【维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用于糕点、馒头、面包、沙琪玛、饼干、面条、蛋糕、调味面制品、油条、乌冬面、凉皮的小麦粉。

根据产品用途不同可分为：糕点专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面包专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面条专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、乌冬面专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉。

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 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合GB/T 21924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应符合GB 14754的规定。

2.1.7 葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）应符合GB 1886.174的规定。

2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。

2.1.9 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。

2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。

2.1.11 磷酸二氢钠应符合GB 25564的规定。

- 2.1.12 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合GB 25557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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气滋味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气、滋味	具有该品种应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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
	糕点专用 小麦粉	馒头专用小麦 粉 (馒头粉、包 点馒头粉)	面包专 用小麦 粉	沙琪玛专 用小麦粉	饼干专 用小麦 粉	面条专用 小麦粉	蛋糕专用 小麦粉	油条专用 小麦粉	凉皮专用 小麦粉	乌冬面专 用小麦粉	调味面制品专用小 麦粉	
灰分/(%) (以干物计)	≤0.65	≤0.70	≤0.75	≤1.0	≤0.75	≤0.70	≤0.70	≤0.75	≤0.70	≤0.75	≤1.1	GB 5009.4
面筋质/(%) (以湿重计)	≤27	≥28	≥30	≥30	≤28	≥28	≤26	≥28	≥28	≥30	≥25	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/(min)	≤5.0	≥3.0	≥7.0	≥7.0	≤5.0	≥3.0	≤5.0	≥5.0	≥3.0	≥7.0	≥2.0	GB/T 14614
降落数值/(s)	≥200	≥250	≥250	≥200	≥200	≥200	≥200	≥200	≥250	≥250	≥200	GB/T 10361
水分/(%)	≤14.5											GB 5009.3
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003											GB/T 5509
含砂量/(%)	≤0.02											GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基计)(mgKOH/100g)	≤80											GB/T 5510
粗细度/(%)	CB36号筛全部通过 CB42号筛留存≤10%										CB36号筛及CB42号 筛留存总量 1.0-15.0%	GB/T 5507
铅 ^{注1} (以Pb计)/(mg/kg)	≤0.18											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
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5											GB 5009.11
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
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
维生素C(抗坏血酸) ^{注2} /(g/kg)	≤0.2											GB 5009.86

磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^{注3} / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256
铬（以 Cr 计） / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘 / ($\mu\text{g/kg}$)	≤	5.0	GB 5009.27

注 1：指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：适用于添加维生素 C 的产品。

注 3：适用于添加磷酸盐的产品。

H N

Q B

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、面筋质、粗细度、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

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食品辅料（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉）及食品添加剂【维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用于糕点、馒头、面包、沙琪玛、饼干、面条、蛋糕、调味面制品、油条、乌冬面、凉皮的小麦粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB/T 1355《小麦粉》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中“铅”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮面业（漯河）有限公司

Q B