



412776S-2021



遂平益康面粉有限公司企业标准

Q/SYM 0003S-2021

专用小麦粉

2021-11-18 发布

2021-11-18 实施

遂平益康面粉有限公司 发布

前 言

本标准由遂平益康面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁喜光、张迷丽、刘二喜。

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，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，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、复配食品添加剂【维生素C、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformis或黑曲霉Aspergillus niger）、木聚糖酶Xylanase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或黑曲霉Aspergillus niger或巴斯德毕赤酵母Pichia pastoris）、脂肪酶Lipase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、 β -淀粉酶beta-amylase（来源于大麦barley）、葡糖淀粉酶Glucoamylase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、麦芽糖淀粉酶Maltogenic amylase（来源于枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（来源于茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）中的几种】中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。

根据所用原辅料不同，产品分类为：蛋糕专用小麦粉、中式面点专用小麦粉、油条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、月饼专用小麦粉、面条专用小麦粉、饼干专用小麦粉、萨琪玛专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉。

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谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8生产用水应符合 GB 5749 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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自

色 泽	乳白色至乳黄色	然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有小麦粉固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

HN

QB

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
	蛋糕、糕点 专用小麦粉	中式面点 专用小麦粉	油条 专用小麦粉	饺子 专用小麦粉	月饼 专用小麦粉	面条 专用小麦粉	饼干 专用小麦粉	萨琪玛 专用小麦粉	面包 专用小麦粉	
湿面筋，%	≤26	≥24	≥24	≥28	≤32	≥26	≤32	≥40	≥30	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≤3	≥3	≥3	≥3.5	≥1.5	≥3	≤3.5	≥3	≥7	GB/T 14614
降落数值，s	≥150	≥200	≥150	≥200	≥200	≥200	≥150	≥150	≥250	GB/T 10361
水分，% ≤	14.5									GB 5009.3
灰分（以干基计），% ≤	1.0									GB 5009.4
粗细度，%	CB36 号筛全通过									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 ₁ ，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， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.27
维生素 C， g/kg	≤	0.2（仅适用于添加维生素 C 的产品）	GB 5009.86
偶氮甲酰胺， g/kg	≤	0.045（仅适用于使用偶氮甲酰胺的产品）	SN/T 4677
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 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， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60	GB 5009.209

注 1：a 仅适用添加焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠的产品。

注 2：*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、灰分、粉质曲线稳定时间、降落数值。
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，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，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、复配食品添加剂【维生素C、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformis或黑曲霉Aspergillus niger）、木聚糖酶Xylanase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或黑曲霉Aspergillus niger或巴斯德毕赤酵母Pichia pastoris）、脂肪酶Lipase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、 β -淀粉酶beta-amylase（来源于大麦barley）、葡糖淀粉酶Glucoamylase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、麦芽糖淀粉酶Maltogenic amylase（来源于枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（来源于茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）中的几种】中的一种或几种，按一定比例经配料、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》的有关规定制订本企业标准，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。

遂平益康面粉有限公司

QB