



412916S-2021



河南鑫源面粉有限公司企业标准

Q/HXY 0001S-2021

# 专用小麦粉

2021-11-29 发布

2021-11-29 实施

河南鑫源面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南鑫源面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙鹏、刘会甫。

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，按一定比例添加大豆蛋白粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶<来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*>、谷氨酰胺转氨酶<来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*>、葡糖氧化酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉]中的一种或几种，经配料、混合、包装加工制成的专用小麦粉。

根据添加的原辅料和用途不同将产品分为：面包专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB/T 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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 | 粉末状 | 取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下 |

|       |                |                                          |
|-------|----------------|------------------------------------------|
| 色 泽   | 具有产品应有的色泽      | 用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有产品特有的气滋味、无异味 |                                          |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质      |                                          |

## 2.3 理化指标

2.3.1 面包、烩面专用小麦粉理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                                          |   | 指 标          |              | 检验方法        |
|----------------------------------------------|---|--------------|--------------|-------------|
|                                              |   | 精制级          | 普通级          |             |
| 水分, %                                        | ≤ | 14.5         | 14.5         | GB 5009.3   |
| 灰分(以干物计), %                                  | ≤ | 0.60         | 0.75         | GB 5009.4   |
| 面筋质（以湿重计）， %                                 | ≥ | 30           | 30           | GB/T 5506.2 |
| 粗细度， %                                       |   | 全部通过 CB36 号筛 | 全部通过 CB36 号筛 | GB/T 5507   |
| 含砂量, %                                       | ≤ | 0.02         | 0.02         | GB/T 5508   |
| 粉质曲线稳定时间, min                                | ≥ | 7            | 7            | GB/T 14614  |
| 降落数值, s                                      | ≥ | 250          | 250          | GB/T 10361  |
| 磁性金属物, g/kg                                  | ≤ | 0.003        | 0.003        | GB/T 5509   |
| 脂肪酸值(干基)（以 KOH 计）, mg/100g                   | ≤ | 80           | 80           | GB/T 5510   |
| 铅（以 Pb 计）， mg/kg                             | ≤ | 0.2          |              | GB 5009.12  |
| *总砷(以 As 计)， mg/kg                           | ≤ | 0.4          |              | GB 5009.11  |
| 镉(以 Cd 计)， mg/kg                             | ≤ | 0.1          |              | GB 5009.15  |
| 总汞（以 Hg 计）， mg/kg                            | ≤ | 0.02         |              | GB 5009.17  |
| 苯并(a)芘， μ g/kg                               | ≤ | 5.0          |              | GB 5009.27  |
| 铬（以 Cr 计）， mg/kg                             | ≤ | 1.0          |              | GB5009.123  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μ g/kg                | ≤ | 5.0          |              | GB 5009.22  |
| 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 |
| 赅曲霉毒素 A， μ g/kg                              | ≤ | 5.0          |              | GB 5009.96  |
| 抗坏血酸（维生素 C）， g/kg                            | ≤ | 0.2          |              | GB 5009.86  |
| 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计）， g/kg | ≤ | 5.0          |              | GB 5009.256 |
| 注：1、*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。             |   |              |              |             |
| 2、抗坏血酸（维生素 C）仅适用于添加抗坏血酸（维生素 C）的产品检测。         |   |              |              |             |

2.3.2 馒头、包子、面条、饺子、油条专用小麦粉理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

| 项 目                                          | 指 标        |            | 检验方法        |
|----------------------------------------------|------------|------------|-------------|
|                                              | 精制级        | 普通级        |             |
| 水分, %                                        | ≤ 14.5     | 14.5       | GB 5009.3   |
| 灰分(以干物计), %                                  | ≤ 0.55     | 0.70       | GB 5009.4   |
| 面筋质(以湿重计), %                                 | ≥ 28       | 28         | GB/T 5506.2 |
| 粗细度, %                                       | 全部通过CB36号筛 | 全部通过CB36号筛 | GB/T 5507   |
| 含砂量, %                                       | ≤ 0.02     | 0.02       | GB/T 5508   |
| 粉质曲线稳定时间, min                                | ≥ 3        | 3          | GB/T 14614  |
| 降落数值, s                                      | ≥ 250      | 250        | GB/T 10361  |
| 磁性金属物, g/kg                                  | ≤ 0.003    | 0.003      | GB/T 5509   |
| 脂肪酸值(干基)(以 KOH 计), mg/100g                   | ≤ 80       | 80         | GB/T 5510   |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg                             | ≤ 0.2      |            | GB 5009.12  |
| *总砷(以 As 计), mg/kg                           | ≤ 0.4      |            | GB 5009.11  |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg                             | ≤ 0.1      |            | GB 5009.15  |
| 总汞(以 Hg 计), mg/kg                            | ≤ 0.02     |            | GB 5009.17  |
| 苯并(a)芘, μg/kg                                | ≤ 5.0      |            | GB 5009.27  |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg                             | ≤ 1.0      |            | GB5009.123  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 |
| 赈曲霉毒素 A, μg/kg                               | ≤ 5.0      |            | GB 5009.96  |
| 抗坏血酸(维生素 C), g/kg                            | ≤ 0.2      |            | GB 5009.86  |
| 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | ≤ 5.0      |            | GB 5009.256 |
| 注: 1、*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。            |            |            |             |
| 2、抗坏血酸(维生素 C) 仅适用于添加抗坏血酸(维生素 C) 的产品检测。       |            |            |             |

2.3.3 饼干、蛋糕、糕点类专用小麦粉理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

| 项 目         | 指 标    |      | 检验方法      |
|-------------|--------|------|-----------|
|             | 精制级    | 普通级  |           |
| 水分, %       | ≤ 14.5 | 14.5 | GB 5009.3 |
| 灰分(以干物计), % | ≤ 0.53 | 0.65 | GB 5009.4 |

|                                            |   |            |            |             |
|--------------------------------------------|---|------------|------------|-------------|
| 面筋质（以湿重计），%                                | ≤ | 27         | 28         | GB/T 5506.2 |
| 粗细度，%                                      |   | 全部通过CB36号筛 | 全部通过CB36号筛 | GB/T 5507   |
| 含砂量，%                                      | ≤ | 0.02       | 0.02       | GB/T 5508   |
| 粉质曲线稳定时间，min                               | ≤ | 5          | 5          | GB/T 14614  |
| 降落数值，s                                     | ≥ | 200        | 200        | GB/T 10361  |
| 磁性金属物，g/kg                                 | ≤ | 0.003      | 0.003      | GB/T 5509   |
| 脂肪酸值（干基）（以KOH计），mg/100g                    | ≤ | 80         | 80         | GB/T 5510   |
| 铅（以Pb计），mg/kg                              | ≤ | 0.2        |            | GB 5009.12  |
| *总砷（以As计），mg/kg                            | ≤ | 0.4        |            | GB 5009.11  |
| 镉（以Cd计），mg/kg                              | ≤ | 0.1        |            | GB 5009.15  |
| 总汞（以Hg计），mg/kg                             | ≤ | 0.02       |            | GB 5009.17  |
| 苯并(a)芘，μg/kg                               | ≤ | 5.0        |            | GB 5009.27  |
| 铬（以Cr计），mg/kg                              | ≤ | 1.0        |            | GB5009.123  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，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  |
| 抗坏血酸（维生素C），g/kg                            | ≤ | 0.2        |            | GB 5009.86  |
| 磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg | ≤ | 5.0        |            | GB 5009.256 |
| 注：1、*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。           |   |            |            |             |
| 2、抗坏血酸（维生素C）仅适用于添加抗坏血酸（维生素C）的产品检测。         |   |            |            |             |

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、粉质曲线稳定时间的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，按一定比例添加大豆蛋白粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶<来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*>、谷氨酰胺转氨酶<来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*>、葡糖氧化酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉]中的一种或几种，经配料、混合、包装加工制成的专用小麦粉。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，参照 GB/T 1355《小麦粉》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南鑫源面粉有限公司