



412927S-2021



周口市雪荣面粉有限公司企业标准

Q/ZXM 0003S-2021

专用小麦粉

2021-11-29 发布

2021-11-29 实施

周口市雪荣面粉有限公司 发布

前 言

本标准由周口市雪荣面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国强。

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原料，经一次清理（磁选、打麦、筛选、去石、筛选、循环吸风）、润麦、净麦仓、配麦器、二次清理（磁选、剥皮、吸风、筛选、打麦、循环吸风、色选机、去石）、磁选、磨粉、清粉、磁选，添加生活饮用水，添加复配小麦粉酶制剂[大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、复配小麦粉面粉处理剂[三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉]、复配面粉处理剂[磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉]、复配面粉处理剂[焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、食用玉米淀粉]中的一种或多种，再经磁选、混合、包装制成的专用小麦粉。

根据产品用途不同分为：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用自发小麦粉、馒头专用小麦粉。

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 复配小麦粉酶制剂、复配小麦粉面粉处理剂、复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 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	取适量样品于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，
色泽	乳白色至乳黄色	

气味	具有小麦粉固有的气味	并检查有无外来杂质。熟制后，温开水漱口，品其滋味
滋味	具有小麦粉固有的滋味，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
	馒头专用小麦粉	油条专用自发小麦粉	面条专用小麦粉	饺子专用小麦粉	
水分, g/100g	≤ 14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 0.70	0.85	0.70	0.70	GB 5009.4
粗细度, g/100g	全部通过CB36号筛	全部通过CB36号筛;留存CB42号筛≤10%	全部通过CB36号筛;留存CB42号筛≤10%	全部通过CB36号筛;留存CB42号筛≤10%	GB/T 5507
湿面筋, g/100g	≥ 26	26	26	28	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	3.0	3.0	3.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 250	160	200	200	GB/T 10361
含砂量, g/100g	≤	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
赈曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0			GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60.0			GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000			GB 5009.111
维生素C, g/kg	≤	0.2			GB 5009.86
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18			GB 5009.12
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02			GB 5009.17
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
六六六(HCH), mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
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
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 适用于添加了磷酸盐的产品的检验。			

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 13122 和 GB 14881 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、灰分、粗细度、水分、净含量及允许短缺量、粉质曲线稳定时间。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原料，经一次清理（磁选、打麦、筛选、去石、筛选、循环吸风）、润麦、净麦仓、配麦器、二次清理（磁选、剥皮、吸风、筛选、打麦、循环吸风、色选机、去石）、磁选、磨粉、清粉、磁选，添加生活饮用水，添加复配小麦粉酶制剂[大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）]、复配小麦面粉处理剂[三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉]、复配面粉处理剂[磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉]、复配面粉处理剂[焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、食用玉米淀粉]中的一种或多种，再经磁选、混合、包装制成的专用小麦粉。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》的有关规定制订了本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市雪荣面粉有限公司