



412622S-2021



淮滨县海莲粮食加工有限责任公司企业标准

Q/HHL 0001S-2021

专用小麦粉

2021-11-03 发布

2021-11-03 实施

淮滨县海莲粮食加工有限责任公司 发布

前 言

本标准由淮滨县海莲粮食加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李春亮。

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，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，加入食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、复配面粉处理剂【维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉中的几种】中的一种或几种，经配粉、包装加工而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同可分为：发酵面制品专用小麦粉、生湿面制品专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、面包、糕点、蛋糕专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.5谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.7硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.8硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.9复配面粉处理剂应符合 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	粉状	取适量试样置于洁净的白色盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味
色泽	白色	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 2.0	GB 5009.4
面筋质(以湿基计), g/100g	≥ 15	GB/T 5506.2
粗细度	全部通过 CB 36 号筛	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min	≥ 1.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 150	GB/T 10361
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), mgKOH/100g	≤ 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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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	
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

2.4 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

应符合 GB 13122 和 GB 14881 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、粉质曲线稳定时间、净含量及允许短缺量。
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原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，加入食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、复配面粉处理剂【维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉中的几种】中的一种或几种，经配粉、包装加工而成的专用小麦粉。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，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。

淮滨县海莲粮食加工有限责任公司