



410099S-2021



新乡市思丰粉业有限公司企业标准

Q/XSF 0001S-2021

---

# 复合专用小麦粉

2021-01-13 发布

2021-01-13 实施

---

新乡市思丰粉业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由新乡市思丰粉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈清华、温永健。

本标准实施日起代替 Q/XSF 0001S-2019。

H N

Q B

# 复合专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了复合专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、硬质小麦中的一种为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、大豆粉（外购或以精选大豆为原料，经粉碎）、复配食品添加剂{磷酸三钙、维生素C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶(来源黑曲霉Aspergillus niger)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源黑曲霉Aspergillus niger)、脂肪酶(来源黑曲霉Aspergillus niger)、食用玉米淀粉中的几种}、硬脂酰乳酸钙中的一种或几种，再经混合，包装加工而成的复合专用小麦粉。

根据配料和产品用途不同，可将产品分为不同种类：馒头用复合小麦粉、面包用复合小麦粉、饺子用复合小麦粉、面条用复合小麦粉、蛋糕用复合小麦粉、油条用复合小麦粉、糕点用复合小麦粉、（面包、糕点、馒头、饺子）多用途高筋小麦粉、馒头包子花卷多用麦芯粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦、硬质小麦应符合 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽
色泽	白色	
滋味和气味	具有原料物质特有的气味和滋味，无异味	GB/T 5492
杂质	无正常视力可见外来杂质	GB/T 5494

### 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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 1.2	GB 5009.4
粗细度(通过 CB42 号筛, 留存在筛上量), %	≤ 10	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 150	GB/T 10361
湿面筋, g/100g	15~45	GB/T 5506.2
蛋白质, g/100g [仅适用于(面包、糕点、馒头、饺子)多用途高筋小麦粉]	≥ 12.2	GB 5009.5
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 <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
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
总磷酸盐(以磷酸根计), 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。

#### 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、硬质小麦中的一种为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、大豆粉（外购或以精选大豆为原料，经粉碎）、复配食品添加剂（磷酸三钙、维生素C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉中的几种）、硬脂酰乳酸钙中的一种或几种，再经混合，包装加工而成的复合专用小麦粉。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。

本企业标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市思丰粉业有限公司

Q B