



413154S-2021



中粮（郑州）粮油工业有限公司企业标准

Q/ZZLG 0003S-2021

专用小麦粉

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

中粮（郑州）粮油工业有限公司 发布

前 言

本标准由中粮（郑州）粮油工业有限公司提出。

本标准起草单位：中粮（郑州）粮油工业有限公司、中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（漯河）有限公司。

本标准主要起草人：姜培彦、吴艺卿、王振杰、赵磊、张宝庆。

本标准同样适用的制造企业：中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、

中粮面业（漯河）有限公司（地址：河南省漯河经济技术开发区漓江路2号）。

本标准自发布实施日起代替 Q/ZZLG 0003S-2021（备案号：411765S-2021）。

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，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种，添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 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*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺皮、拉面、烩面、油条的小麦粉。

根据原辅料不同可分为：糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子馒头专用小麦粉、速冻馒头专用小麦粉、速冻面制品专用粉、面包专用小麦粉、家用面包专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面条饺皮专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉。

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 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.6 酵母应符合GB 31639的规定。

- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.8 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.11 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 2.1.12 沙蒿胶应符合GB 1886.70 的规定。
- 2.1.13 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.14 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。
- 2.1.15 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.16 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.18 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.20 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.21 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.23 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.24 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340 的规定。
- 2.1.25 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336 的规定。
- 2.1.27 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.29 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.30 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.31 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.32 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.33 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.34 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.35 聚偏磷酸钾应符合GB 1886.325的规定。

2.1.36 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气味、杂质进行检验
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

2.3 理化指标

维生素 C（抗坏血酸） ^{注 2} /（g/kg）	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^{注 3} /（g/kg）	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^{注 4} /（g/kg）	≤	0.045	SN/T 4677
注 1：指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2：适用于添加维生素 C 的产品。 注 3：适用于添加磷酸盐的产品。 注 4：适用于添加偶氮甲酰胺的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070.2 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、粗细度、水分、灰分。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，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种，添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡萄糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 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*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺皮、拉面、烩面、油条的小麦粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮（郑州）粮油工业有限公司