



413250 S-2021



延津克明面粉有限公司企业标准

Q/YKMM 0001S-2021

复配专用小麦粉

2021-12-23 发布

2021-12-23 实施

延津克明面粉有限公司 发布

前 言

本标准由延津克明面粉有限公司提出。

本标准起草单位：延津克明面粉有限公司。

本标准主要起草人：陈克明，张瑶，齐武田，周代发，戴少华。

本标准修订人：裴娜，刘晟阳，黄慧雪。

本标准适用于：

延津克明面粉有限公司

地址：河南省延津县产业集聚区南区

遂平克明面粉有限公司

地址：中国（驻马店）国际农产品加工产业园（遂平县产业集聚区众品路6号）

陈克明食品股份有限公司

地址：湖南省南县兴盛大道工业园1号

新疆克明面业有限公司

地址：新疆乌鲁木齐经济技术开发区屯坪北路综保区A03街坊

本标准自实施之日起代替 Q/YKMM 0001S-2021（备案号：412852S-2021）。

复配专用小麦粉

1 范围

本标准规定了复配专用小麦粉的分类、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，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用豆粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种）、复配面粉处理剂【以维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 protease（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸镁、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中的几种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用豆粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种】，经混合、称量、包装而成的用于制作饺子、酥性饼干、面包、糕点、方便面、面条、馒头包子、油条、蛋糕、膨化食品用的复配专用小麦粉。

按产品不同分为：饺子专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉、方便面专用小麦粉、面条专用小麦粉、馒头包子专用小麦粉、油条专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用豆粉应符合 GB/T 22493 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	从混合均匀的样品中取出100g, 自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质, 嗅其气味, 温开水漱口, 品其滋味。
色泽	乳白色	
气味	具有小麦粉的气味, 无异味	
滋味	具有小麦粉的滋味, 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、表 3 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标																检验方 法						
		饺子专用小麦粉		酥性饼干专用小麦粉		面包专用小麦粉		蛋糕专用小麦粉		方便面专用小麦粉		面条专用小麦粉			馒头包子专用小麦粉				油条专用小麦粉		膨化食品专用小麦粉		糕点专用小麦粉	
		精制级	普通级	-	精制级	普通级	-	-	臻选级	精制级	普通级	臻选级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级		普通级	-	-			
水分，% ≤		14.5		14.0	14.5		14.0	14.5				14.0						14.5	GB 5009.3					
灰分（干基），% ≤		0.52	0.70	0.70	0.60	0.70	0.50	0.55	0.5	0.53	0.70	0.45	0.50	0.65	0.85	1.10	0.80	0.70	GB 5009.4					
湿面筋，% ≥		28	26	22	33	32	18	28	22	28	28	25	26	28	26	24	24	18	GB/T 5506.2					
粉质曲线 稳定时间，min		≥ 3.5	≥ 2.0	≤ 1.5	≥ 10.0	≥ 7.0	≤ 2.0	≥ 4.0	≥ 1.5	≥ 3.0	≥ 1.5	≥ 2.5			≥ 4.0	≥ 2.0	≥ 5.0	≤ 2.5	GB/T 14614					
降落数值s， ≥		200		150	250				200			250						GB/T 10361						
粗细度，%	CB30	全通																	GB/T 5507					
	CB36	全通				留存量不超 过 10.0%																		

CB42	留存量不超过 10.0%	留存量不超过 15.0%
------	--------------	--------------

表 3 理化指标

项目	指标										检验方法
	饺子专用小麦粉	酥性饼干专用小麦粉	面包专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	方便面专用小麦粉	面条专用小麦粉	馒头包子专用小麦粉	油条专用小麦粉	膨化食品专用小麦粉	糕点专用小麦粉	
脂肪酸值（以湿基计）（KOH）， mg/100g ≤	80										GB/T 5510
含砂量，% ≤	0.02										GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.003										GB/T 5509
偶氮甲酰胺 ^a ，g/kg ≤	0.045										SN/T 4677
总磷酸盐，（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0										GB 5009.256
*总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.40										GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.20										GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.01										GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.10										GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0										GB 5009.123
六六六，mg/kg ≤	0.05										GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.05										GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5										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
苯并(a)芘，μg/kg ≤	5.0										GB 5009.27
维生素C（抗坏血酸） ^b ，g/kg ≤	0.2										GB 5009.86
* 表示严于食品安全国家标准GB 2762的规定。											
a 仅适用于添加偶氮甲酰胺的品种。											
b 仅适用于添加维生素C（抗坏血酸）的品种。											

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用豆粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种）、复配面粉处理剂【以维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 protease（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸镁、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中的几种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用豆粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种】，经混合、称量、包装而成的用于制作饺子、酥性饼干、面包、糕点、方便面、面条、馒头包子、油条、蛋糕、膨化食品用的复配专用小麦粉。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，参照相关国标、行标的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。

延津克明面粉有限公司

Q B