



413287S-2021



夏邑县森旺食品有限公司企业标准

Q/XSW 0001S-2021

专用小麦粉

2021-12-26 发布

2021-12-26 实施

夏邑县森旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县森旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李会。

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、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配食品添加剂【维生素C、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformis或黑曲霉Aspergillus niger）、木聚糖酶Xylanase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或黑曲霉Aspergillus niger或巴斯德毕赤酵母Pichia pastoris）、脂肪酶Lipase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、 β -淀粉酶beta-amylase（来源于大麦barley）、葡糖淀粉酶Glucoamylase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（来源于茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）中的一种或几种】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途及所用原辅料不同，产品分类为：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、多用途专用小麦粉（适用于面条、馒头、饺子、包子、油条）。

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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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。

2.2 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，置于洁净的白色瓷盘中，在自
色 泽	乳白色至乳黄色	然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无

气、滋味	具有小麦粉固有的气味和滋味, 无异味	杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
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	
	面条 专用	馒头、 包子 专用	饺子 专用	油条 专用	糕点 专用	饼干 专用	面包 专用	多用途 专用		
	小麦粉	小麦粉	小麦粉	小麦粉	小麦粉	小麦粉	小麦粉	小麦粉		
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.0	≥3.5	≥1.5	≤3.0	≤3.5	≥7	≥3.0	GB/T 14614	
降落数值, s	≥	200	250	200	200	160	150	250	200	GB/T 10361
面筋质(以湿重计), %	≥26.0	≥25.0	≥28.0	≥24.0	≤26.0	≤32.0	≥30	≥24.0	GB/T 5506.2	
水分, %	≤				14.5				GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤				1.0				GB 5009.4	
粗细度, %				CB36 号筛全通过					GB/T 5507	
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)	≤				80				GB/T 5510	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤				5.0				GB 5009.22	
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤				0.4				GB 5009.11	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤				0.2				GB 5009.12	
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	
苯并[a]芘, μg/kg	≤				5.0				GB 5009.27	
维生素 C, g/kg	≤			0.2 (仅适用于添加维生素 C 的产品)					GB 5009.86	
偶氮甲酰胺, g/kg	≤			0.045 (仅适用于使用偶氮甲酰胺的产品)					SN/T 4677	
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤				5.0				GB 5009.256	
六六六, mg/kg	≤				0.05				GB/T 5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤				0.05				GB/T 5009.19	
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤				5.0				GB 5009.96	

脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g/kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$	\leq	60	GB 5009.209

注 1: a 仅适用添加焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠的产品。

注 2: *总砷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

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、水分、灰分、净含量及允许短缺量、粉质曲线稳定时间、降落数值。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配食品添加剂【维生素C、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformis或黑曲霉Aspergillus niger）、木聚糖酶Xylanase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或黑曲霉Aspergillus niger或巴斯德毕赤酵母Pichia pastoris）、脂肪酶Lipase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、葡萄糖氧化酶Glucose oxidase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、 β -淀粉酶beta-amylase（来源于大麦barley）、葡萄糖淀粉酶Glucoamylase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（来源于茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）中的一种或几种】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。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，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。

夏邑县森旺食品有限公司

