



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，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无
色 泽	乳白色至乳黄色	

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
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。

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《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