



413323S-2021



白象食品集团（河南）面业有限公司企业标准

Q/BSJM 0001S-2021

专用小麦粉

2021-12-29 发布

2021-12-29 实施

白象食品集团（河南）面业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由白象食品集团（河南）面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王占良、施文慧。

本标准适用于白象食品集团（河南）面业有限公司。

本标准自发布之日起，代替 Q/BSJM 0001S—2018、Q/BSJM 0002S—2019。

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，添加或不添加谷朮粉、大豆蛋白粉、大豆粉、豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、玉米粉、魔芋粉（魔芋胶）、食品加工用酵母、复配面粉处理剂[食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、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、碳酸镁、碳酸钙、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*）、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*）两种或多种]，经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、包子、面条、速冻饺子、油条、方便面、饺子、面包、蒸饺、糖糕、拉面、烩面、手抓饼、月饼、灌汤包、春卷、包点的专用小麦粉。

根据产品的用途不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料、辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 谷朮粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.10 豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。

- 2.1.11 大豆粉应符合Q/ZJS 0001S 的规定。（见附录A）
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.15 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 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	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色或黄白色	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
维生素 C，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
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
注：*指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

表3 理化指标

项目	蒸饺专用	糖糕专用	拉面专用	烩面专用	手抓饼专用	月饼专用	灌汤包专用	包点专用	春卷专用	检验方法
灰分（以干基计），%	≤ 0.55	0.60	0.70	0.70	0.70	0.70	0.55	0.55	0.70	GB 5009.4
粗细度	CB 36 号筛全通，CB 42 号筛留存不超过 10%									GB/T 5507
湿面筋，%	≥	26							20	GB/T 5506.2
水分，%	≤	14.5								GB 5009.3
含砂量，%	≤	0.02								GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003								GB/T 5509
脂肪酸值（以湿重计）（KOH），mg/100g	≤	80								GB/T 5510
粉质曲线稳定时间，min	≥	3	-	3	3	-	3	3	-	GB/T 14614

降落数值, s	≥	160	GB/T 10361
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
维生素 C, g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
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
注: *指标值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 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粗细度、湿面筋、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录A



411051S-2019



郑州金诺食品科技有限公司企业标准

Q/ZJS0001S-2019

大豆粉

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

郑州金诺食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州金诺食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：段雷鹏

H N
Q B

大豆粉

1 范围

本标准规定了大豆粉的要求、试验方法、检验规则等。
本标准适用于以大豆为原料，经研磨、筛理分离、包装加工而成的大豆粉。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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
色 泽	淡黄色	取样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅。
性 状	粉末状	
气 味	具有大豆特有的气味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2	GB5009.15
*铬（以Cr计），mg/kg	≤ 0.8	GB5009.123
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铬指标严于食品安全国家标准GB2762。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合

GB 2762 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆为原料，经研磨、筛理分离、包装加工而成的大豆粉。

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 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB2762。

郑州金诺食品科技有限公司

H N

Q B

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，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、玉米粉、魔芋粉（魔芋胶）、食品加工用酵母、复配面粉处理剂[食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、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、碳酸镁、碳酸钙、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*）、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*）两种或多种]，经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、包子、面条、速冻饺子、油条、方便面、饺子、面包、蒸饺、糖糕、拉面、烩面、手抓饼、月饼、灌汤包、春卷、包点的专用小麦粉。

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，参照GB/T 1355《小麦粉》、GB/T 8607《高筋小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象食品集团（河南）面业有限公司