



410191S-2021



河南益坊面业有限公司企业标准

Q/HYF 0001S-2021

专用小麦粉

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

河南益坊面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南益坊面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：程语欣。

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，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【食用玉米淀粉、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、油条用小麦粉、面包用小麦粉、饼干用小麦粉、月饼用小麦粉、面点用小麦粉、糕点用小麦粉）。

按照配方不同分为：面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、油条用小麦粉、面包用小麦粉、饼干用小麦粉、月饼用小麦粉、面点用小麦粉、糕点用小麦粉。

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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 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	粉末状，无结块	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，熟制后，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标									检验方法
	面条	饺子用	馒头用	油条	饼干用	月饼	面点	糕点用	面包用小	

	用小 麦粉	小麦粉	小麦粉	用小 麦粉	小麦粉	用小 麦粉	用小 麦粉	小麦粉	麦粉	
水分，% ≤	14.5	14.5	14.0	14.5	14.0	14.5	14.5	14.0	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），% ≤	0.70	0.70	0.70	0.75	0.70	0.75	0.75	0.70	0.75	GB 5009.4
脂肪酸值(以湿基计)， ≤	80.0									GB/T 5510
湿面筋，%	≥ 26	28~32	25~30	≥ 25	22~26	≥ 25	≥ 25	≤24.0	≥ 30	GB/T 5506.4
粉质曲线稳定时间，min	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≥3.0	≤3.5	≥2.0	≥2.0	≤ 2.0	≥7.0	GB/T 14614
降落数值，s	≥200	≥200	≥250	≥200	≥150	≥150	≥150	≥160	250~350	GB/T 10361
粗细度，%	CB36 号筛全部通过，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%									GB/T 5507
含砂量，% ≤	0.02									GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg ≤	0.003									GB/T 5509
*总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4									GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2									GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)，mg/kg ≤	0.02									GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1									GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0									GB 5009.123
苯并(a)芘， μ g/kg ≤	5.0									GB 5009.27
抗坏血酸，g/kg ≤	0.2									GB 5009.86
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg≤	5.0									GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg ≤	1000									GB 5009.111
赭曲霉毒素 A， μ g/kg≤	5.0									GB 5009.96
玉米赤霉烯酮， μ g/kg≤	60									GB 5009.209
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0									GB 5009.256
注：*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 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、粗细度、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、降落数值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【食用玉米淀粉、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、油条用小麦粉、面包用小麦粉、饼干用小麦粉、月饼用小麦粉、面点用小麦粉、糕点用小麦粉）。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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南益坊面业有限公司