



# 开封市富康面业有限公司企业标准

Q/KFM 0001S-2021

# 专用小麦粉

2021-12-05 发布

2021-12-05 实施

开封市富康面业有限公司 发布

本标准由开封市富康面业有限公司提出并起草。 本标准起草人:陶书军。

# 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,经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉,添加食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种,添加或不添加复配小麦粉面粉处理剂【磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钙、焦磷酸钠、脂肪酶(来源:米曲霉 Aspergillus oryzae)、偶氮甲酰胺、木聚糖酶(来源:黑曲霉 Aspergillus niger或枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、α-淀粉酶(来源:米曲霉 Aspergillus oryzae)、食用玉米淀粉中的几种】、复配大豆蛋白粉【大豆蛋白粉、玉米淀粉、脂肪酶(来源:米曲霉 Aspergillus oryzae)】中的一种或几种,经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据所用辅料不同,用途不同产品分类如下:馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、包子用小麦粉、烩面用小麦粉、拉面用小麦粉、油条用小麦粉、面条用小麦粉。

#### 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 复配小麦粉面粉处理剂、应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉、复配大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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

性 状	要求	检验方法	
性状	呈松散粉末状,无霉变和结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中,在自	
色泽	具有该产品应有的色泽,均匀一致	然光下观察性状、色泽、杂质,嗅其	
气味	具有该产品固有气味、无异味	气味	
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

面条用小麦粉、馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、 全部通过 CB36 号筛 CB42 烩面用小麦粉、包子用小麦粉	Г	<b>X</b> 23	生化指标		1	
次分(以干	项 目		指标	检验方法		
次分(以干 前 外 川 大 表	水分,%		14. 5	GB 5009.3		
计)、\$       面条用小麦粉        0.85       6B 5009.4         游戏曲线稳定时间。min       3       GB/T 14614         降落数值、s       150       GB/T 10361         凝面筋、\$       雙头用小麦粉、包子用小麦粉       24         凝面筋,\$       金幣用小麦粉、饺子用小麦粉、炒面用小麦粉       26         超解用小麦粉、投面用小麦粉       全部通过 CB30 号筛 CB36         分辨的存量不超过 15.0%       会部通过 CB36 号筛 CB42         分辨的存量不超过 10.0%       GB/T 5507         含砂量、\$       0.02       GB/T 5508         磁性全属物,g/kg       0.02       GB/T 5508         磁性全属物,g/kg       0.003       GB/T 5509         黄面霉毒素 B, μg/kg       5.0       GB 5009.22         股氧省腐镰刀 菌糖醇、μg/kg       60       GB 5009.111         玉米赤霉烯酮,μg/kg       60       GB 5009.29         赭面霉毒素 A, μg/kg       60       GB 5009.12         心寒 (以 Ns 计),mg/kg       0.4       GB 5009.12         心寒 (以 Ns 计),mg/kg       0.0       CB 5009.12         心寒 (以 Rg 计),mg/kg       0.0       CB 5009.12         衛 (以 Cd 计),mg/kg       0.1       GB 5009.12         衛 (以 Cd 计),mg/kg       0.1       GB 5009.12         糖生素 C, g/kg       5.0       CB 5009.27         维生素 C, g/kg       (适用于添加维生素 C 的产品)       0.045       SN/	灰分(以干			0.75		
粉质曲线稳定时间。min		面条用小麦粉	€	0.8	GB 5009.4	
PP		油条用小麦粉	$\leqslant$	0.85		
凝面筋、% (慢头用小麦粉、油条用小麦粉、包子用小麦粉 ≥ 24 面条用小麦粉、饺子用小麦粉、松面用小麦粉、 26 対面用小麦粉 、饺子用小麦粉、 26 対面用小麦粉、 26 神条用小麦粉、 26 神条用小麦粉、 26 神条用小麦粉、 26 神条用小麦粉、 26 神条用小麦粉、 26 神森用小麦粉、 26 神森用小麦粉、 26 神森用小麦粉、 26 神森用小麦粉、 26 持備官量不超过 15.0% 全部通过 CB36 号筛 CB42 号筛留存量不超过 15.0% 全部通过 CB36 号筛 CB42 号筛留存量不超过 10.0% 6B/T 5507 会砂量、% 0.02 6B/T 5508 磁性金属物。 g/kg 0.003 6B/T 5509 黄曲霉毒素 B., μg/kg 5.0 6B 5009.22 脱氧雪腐镰刀尚烯醇、μg/kg 60 6B 5009.20 赭曲霉毒素 A. μg/kg 60 6B 5009.20 赭曲霉毒素 A. μg/kg ※ 5.0 6B 5009.20 赭曲霉毒素 A. μg/kg ※ 5.0 6B 5009.111 倍 (以 As 计)、 mg/kg 6 0.4 6B 5009.12 总表 (以 Hg 计)、 mg/kg 6 0.2 6B 5009.17 6G 5009.12 总表 (以 Hg 计)、 mg/kg 6 0.02 6B 5009.13 6B (以 Cd 计)、 mg/kg 6 0.1 6B 5009.13 6B 5009.15 苯并[a] 花、 μg/kg 6 0.1 6B 5009.27 维生素 C, g/kg (适用于添加维生素 C 的产品) 6 0.2 6B 5009.86 何氮甲酰胺,g/kg (适用于添加维生素 C 的产品) 6 0.2 6B 5009.86 何氮甲酰胺,g/kg (适用于添加维生素 C 的产品) 6 0.45 SN/T 4677	粉质曲线稳定时间,min ≥		3	GB/T 14614		
湿面筋、%			150	GB/T 10361		
技面用小麦粉   上海田小麦粉   上海田外麦粉   上海田小麦粉   上海田小麦田小麦田小麦田小麦田小麦田小麦田小麦田小麦田小麦田小麦田小麦田小麦田小麦田		馒头用小麦粉、油条用小麦粉、包	子用小麦粉 ≥	24	GB/T 5506.2	
<ul> <li>粗細度、%</li> <li>高条用小麦粉、拉面用小麦粉、饺子用小麦粉、 全部通过 15.0%</li> <li>高条用小麦粉、馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、 全部通过 CB36 号筛 CB42 号筛留存量不超过 10.0%</li> <li>含砂量、%</li> <li>⑥ 0.02</li> <li>⑥ B/T 5508</li> <li>磁性金属物、g/kg</li> <li>⑥ 0.003</li> <li>⑥ B/T 5509</li> <li>黄曲霉毒素 B, μg/kg</li> <li>⑥ 0.003</li> <li>⑥ GB 5009.22</li> <li>脱氧雪腐镰刀菌烯醇、μg/kg</li> <li>⑥ 0.00</li> <li>⑥ 6B 5009.111</li> <li>玉米赤霉烯酮、μg/kg</li> <li>⑥ 60</li> <li>⑥ 6B 5009.209</li> <li>赭曲霉毒素 A, μg/kg</li> <li>※ 60</li> <li>⑥ GB 5009.209</li> <li>林曲霉毒素 A, μg/kg</li> <li>※ 60</li> <li>⑥ GB 5009.11</li> <li>铅 (以 Pb 计)、mg/kg</li> <li>⑥ 0.2</li> <li>⑥ 5009.17</li> <li>铬 (以 Cr 计)、mg/kg</li> <li>※ 0.1</li> <li>⑥ 6B 5009.12</li> <li>磁素 (以 Hg 计)、mg/kg</li> <li>※ 0.1</li> <li>⑥ 6B 5009.15</li> <li>苯并[a]芘、μg/kg</li> <li>※ 0.2</li> <li>⑥ 5009.27</li> <li>维生素 C, g/kg</li> <li>(适用于添加维生素 C 的产品)</li> <li>※ 0.045</li> <li>SN/T 4677</li> </ul>	湿面筋,%			26		
面条用小麦粉、馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、 全部通过 CB36 号筛 CB42 号筛留存量不超过 10.0%  含砂量.%	粗细度,%	油条用小麦粉、拉面用小麦粉			op (n. 5505	
磁性金属物、g/kg ≤ 0.003 GB/T 5509  黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤ 5.0 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  *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  铬(以 Cr 计),mg/kg ≤ 1.0 GB5009. 12  镉(以 Cr 计),mg/kg ≤ 0.1 GB 5009. 15  苯并[a]芘,μg/kg ≤ 5.0 GB 5009. 27  维生素 C, g/kg(适用于添加维生素 C 的产品) ≤ 0.2 GB 5009. 86			子用小麦粉、		GB/1 5507	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	含砂量,% ≤		0. 02	GB/T 5508		
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  *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  铬(以Cr 计),mg/kg < 1.0 GB 5009.12  镉(以Cd 计),mg/kg < 0.1 GB 5009.15  苯并[a] 芘,μg/kg < 0.2 GB 5009.27  维生素 C,g/kg (适用于添加维生素 C的产品) < 0.2 GB 5009.86	磁性金属物,g/kg ≤		0.003	GB/T 5509		
<ul> <li>玉米赤霉烯酮, μg/kg</li> <li>≤ 60</li> <li>GB 5009. 209</li> <li>赭曲霉毒素 A, μg/kg</li> <li>≤ 5.0</li> <li>GB 5009. 96</li> <li>*总砷(以 As 计), mg/kg</li> <li>≤ 0.4</li> <li>GB 5009. 11</li> <li>铅(以 Pb 计), mg/kg</li> <li>≤ 0.2</li> <li>GB 5009. 12</li> <li>总汞(以 Hg 计), mg/kg</li> <li>≤ 0.02</li> <li>GB 5009. 17</li> <li>铬(以 Cr 计), mg/kg</li> <li>≤ 1.0</li> <li>GB5009. 123</li> <li>镉(以 Cd 计), mg/kg</li> <li>≤ 0.1</li> <li>GB 5009. 15</li> <li>苯并[a] 芘, μg/kg</li> <li>≤ 5.0</li> <li>GB 5009. 27</li> <li>维生素 C, g/kg (适用于添加维生素 C 的产品)</li> <li>≪ 0.2</li> <li>GB 5009. 86</li> <li>偶氮甲酰胺, g/kg (适用于添加偶氮甲酰胺的产品)</li> <li>≤ 0.045</li> <li>SN/T 4677</li> </ul>	黄曲霉毒素 B₁, μg/kg ≤		5. 0	GB 5009.22		
諸曲霉毒素 A, μg/kg	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 总汞(以Hg 计), mg/kg < 0.02 GB 5009.17 铬(以Cr 计), mg/kg < 1.0 GB5009.123 镉(以Cd 计), mg/kg < 0.1 GB 5009.15 苯并[a]芘, μg/kg < 5.0 GB 5009.27 维生素 C, g/kg(适用于添加维生素 C 的产品) < 0.2 GB 5009.86 偶氮甲酰胺, g/kg(适用于添加偶氮甲酰胺的产品) < 0.045 SN/T 4677	玉米赤霉烯酮,μg/kg ≤		60	GB 5009. 209		
器 (以 Pb 计), mg/kg ≤ 0.2 GB 5009. 12 总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤ 0.02 GB 5009. 17 格 (以 Cr 计), mg/kg ≤ 1.0 GB5009. 123 镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤ 0.1 GB 5009. 15 苯并[a]芘, μg/kg ≤ 5.0 GB 5009. 27 维生素 C, g/kg(适用于添加维生素 C 的产品) ≤ 0.2 GB 5009. 86 偶氮甲酰胺, g/kg(适用于添加偶氮甲酰胺的产品) ≤ 0.045 SN/T 4677	赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤		5. 0	GB 5009.96		
总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤ 0.02 GB 5009.17  铬 (以 Cr 计), mg/kg ≤ 1.0 GB5009.123  镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤ 0.1 GB 5009.15  苯并[a]芘, μg/kg ≤ 5.0 GB 5009.27  维生素 C, g/kg(适用于添加维生素 C的产品) ≤ 0.2 GB 5009.86  偶氮甲酰胺, g/kg(适用于添加偶氮甲酰胺的产品) ≤ 0.045 SN/T 4677	*总砷(以 As 计), mg/kg ≤		0.4	GB 5009.11		
答(以 Cr 计), mg/kg ≤ 1.0 GB5009.123 镉(以 Cd 计), mg/kg ≤ 0.1 GB 5009.15 苯并[a]芘, μg/kg ≤ 5.0 GB 5009.27 维生素 C, g/kg(适用于添加维生素 C的产品) ≤ 0.2 GB 5009.86 偶氮甲酰胺, g/kg(适用于添加偶氮甲酰胺的产品) ≤ 0.045 SN/T 4677	铅(以 Pb 计), mg/kg ≤		0.2	GB 5009. 12		
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤ 0.1 GB 5009.15 苯并[a]芘, μg/kg ≤ 5.0 GB 5009.27 维生素 C, g/kg (适用于添加维生素 C 的产品) ≤ 0.2 GB 5009.86 偶氮甲酰胺, g/kg (适用于添加偶氮甲酰胺的产品) ≤ 0.045 SN/T 4677	总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤		0.02	GB 5009.17		
苯并[a]芘, μg/kg       ≤       5.0       GB 5009. 27         维生素 C, g/kg (适用于添加维生素 C 的产品)       ≤       0.2       GB 5009. 86         偶氮甲酰胺, g/kg (适用于添加偶氮甲酰胺的产品)       ≤       0.045       SN/T 4677	铬(以 Cr 计), mg/kg ≤		1.0	GB5009. 123		
维生素 C, g/kg (适用于添加维生素 C 的产品) ≤ 0.2 GB 5009.86 偶氮甲酰胺, g/kg (适用于添加偶氮甲酰胺的产品) ≤ 0.045 SN/T 4677	镉(以Cd计), mg/kg ≤		0. 1	GB 5009.15		
偶氮甲酰胺,g/kg (适用于添加偶氮甲酰胺的产品) ≤ 0.045 SN/T 4677	苯并[a]芘, μg/kg ≤		5. 0	GB 5009.27		
	维生素 C, g/kg (适用于添加维生素 C 的产品) <		0.2	GB 5009.86		
磷酸盐(以PO₄³-计),g/kg (适用于添加磷酸盐的产品) ≤ 5.0 GB 5009.256	偶氮甲酰胺,g/kg (适用于添加偶氮甲酰胺的产品) <		0.045	SN/T 4677		
•	磷酸盐(以 PO₄³-计),g/kg (适用于添加磷酸盐的产品) ≤			5. 0	GB 5009.256	

注: \*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 生产过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。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主要原料,经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉,添加食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种,添加或不添加复配小麦粉面粉处理剂【磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钙、焦磷酸钠、脂肪酶(来源:米曲霉 Aspergillus oryzae)、偶氮甲酰胺、木聚糖酶(来源:黑曲霉 Aspergillus niger或枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、α-淀粉酶(来源:米曲霉 Aspergillus oryzae)、食用玉米淀粉中的几种】、复配大豆蛋白粉【大豆蛋白粉、玉米淀粉、脂肪酶(来源:米曲霉 Aspergillus oryzae)】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。

开封市富康面业有限公司

