



413028S-2021



新乡市喜波面业有限公司企业标准

Q/XXB 0001S-2021

专用小麦粉

2021-12-07 发布

2021-12-07 实施

新乡市喜波面业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市喜波面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李新波。

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或高筋硬质小麦为主要原料，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉处理剂〔食用玉米淀粉、磷酸三钙、维生素C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶(来源黑曲霉Aspergillus niger)、α-淀粉酶(来源黑曲霉Aspergillus niger)、脂肪酶(来源黑曲霉Aspergillus niger)、蛋白酶(来源黑曲霉Aspergillus niger)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺中的几种〕、焦磷酸二氢二钠、食品加工用酵母中的一种或几种，经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

根据产品用途和面筋含量不同可将产品分为不同类别：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面包专用小麦粉、炸鸡专用小麦粉、裹粉专用小麦粉、高筋饺皮专用小麦粉、高筋面条专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、（糕点、面包、饺子）专用高筋小麦粉、面包专用高筋小麦粉、自发专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦、高筋硬质小麦应符合 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 复配小麦粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味
色泽	白色	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
灰分（以干基计），%		≤ 1.2	GB 5009.4
湿面筋， g/100g	高筋饺皮专用小麦粉、高筋面条专用小麦粉、面包专用高筋小麦粉、 （糕点、面包、饺子）专用高筋小麦粉	≥ 30	GB/T 5506.2
	其他专用小麦粉	10~40	
粗细度（通过 CQ20 号筛，留存在筛上量），%		≤ 10	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min （不适用于自发专用小麦粉）		≥ 3	GB/T 14614
降落数值, s （不适用于自发专用小麦粉）		≥ 150	GB/T 10361
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），mgKOH/100g		≤ 80	GB/T 5510
铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.2	GB 5009.12
总砷*（以 As 计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.11
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg		≤ 0.05	
苯并[a]芘, μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.27
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg		≤ 0.045	SN/T 4677
酸度, 碱液 mL/10g （仅适于自发专用小麦粉）		≤ 6	GB 5009.239
混合均匀度（以变异系数计），% （仅适于自发专用小麦粉）		≤ 7.0	GB/T 5918
馒头比容, mL/g （仅适于自发专用小麦粉）		≥ 1.7	LS/T 3209
总磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg		≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg		≤ 60	GB 5009.209

维生素 C ^a （抗坏血酸），g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适于添加该添加剂的产品。			

2.4 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

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间（不适用于自发专用小麦粉）、净含量及允许短缺量。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或高筋硬质小麦为主要原料，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉处理剂〔食用玉米淀粉、磷酸三钙、维生素C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺中的几种〕、焦磷酸二氢二钠、食品加工用酵母中的一种或几种，经混合，包装加工而成的专用小麦粉。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，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。

新乡市喜波面业有限公司