



410439S-2021



郑州众天面业有限公司企业标准

Q/ZZM 0001S-2021

专用小麦粉

2021-02-25 发布

2021-02-25 实施

郑州众天面业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州众天面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柳广现。

本标准自发布之日起替代标准号：Q/ZZM 0001S-2018。

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、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，加入食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配小麦粉面粉处理剂【维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶Alpha-amylase(来源:米曲霉Aspergillus oryzae)、木聚糖酶Xylanase(来源:黑曲霉Aspergillus niger)、脂肪酶Lipase(来源:米曲霉Aspergillus oryzae)、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠】中的一种或几种，入仓、配粉、包装封口加工而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同可分为别：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉。

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 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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。

2.2 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中,在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味
色泽	白色	
气味	具有本品应有的气味，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），%	≤ 2.0	GB 5009.4

面筋质（以湿基计），g/100g	≥	15	GB/T 5506.2
粗细度		全部通过 CB 36 号筛	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间，min	≥	3	GB/T 14614
降落数值，s	≥	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
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
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	
苯并[<i>a</i>]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
磷酸盐 [°] （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 [°] 仅适用于使用该食品添加剂的产品。			

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、粉质曲线稳定时间、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，加入食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配小麦粉面粉处理剂【维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶Alpha-amylase(来源：米曲霉Aspergillus oryzae)、木聚糖酶Xylanase(来源：黑曲霉Aspergillus niger)、脂肪酶Lipase(来源：米曲霉Aspergillus oryzae)、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠】中的一种或几种，入仓、配粉、包装封口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。

郑州众天面业有限公司