



410664 S-2021



郸城县昇旺制粉有限公司企业标准

Q/DSW 0001S-2021

专用小麦粉

2021-04-10 发布

2021-04-10 实施

郸城县昇旺制粉有限公司 发布

前 言

本标准由郸城县昇旺制粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯文龙。

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、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂[维生素C(抗坏血酸)、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、偶氮甲酰胺、碳酸镁、碳酸钙、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉)、 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*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 β -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、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*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的一种或几种]，经混合、称量、包装而成的专用小麦粉。

根据所用原辅料不同，产品分为：面包专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、包子专用小麦粉、桃酥专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉。

2 要求

2 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.8 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.15 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.16 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.19 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.21 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*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、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*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合GB 1886.174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	呈粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色或微黄色	
气、滋味	具有正常的小麦粉固有的气味和滋味，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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标							检 验 方 法
	馒头、包子专用小麦粉	面条专用小麦粉	饺子专用小麦粉	拉面、烩面专用小麦粉	面包专用小麦粉	桃酥专用小麦粉	油条专用小麦粉	
水分，%	≤ 14.0	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.70	0.70	0.70	0.85	0.70	0.85	0.85	GB 5009.4
粉质曲线稳定时间，min	≥3.0	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≥3.0	-	≥3.0	GB/T 14614
降落数值，s	≥250	≥200	≥200	≥200	250-350	-	≥150	GB/T 10361
面筋质（以湿重计），%	≥ 25.0	26.0	28.0	24.0	30.0	-	25.0	GB/T 5506.2
粗细度	CB36 全部通过 CB42 留存≤10%							GB/T 5507
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）	≤ 80							GB/T 5510
偶氮甲酰胺，g/kg	≤ 0.045							SN/T 4677

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
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
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
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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
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

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、净含量及允许短缺量、含砂量。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、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂[维生素C(抗坏血酸)、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、偶氮甲酰胺、碳酸镁、碳酸钙、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉)、 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*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 β -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、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*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的一种或几种]，经混合、称量、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，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郸城县昇旺制粉有限公司

QB