



410669S-2021



河南农夫面业有限公司企业标准

Q/HNF 0001S-2021

专用小麦粉

2021-04-11 发布

2021-04-11 实施

河南农夫面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南农夫面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵现奇。

H N

Q B

灰分(以干基计), g/100g	≤	0.90	0.70	0.70	0.70	0.70	GB 5009.4
脂肪酸值(以湿重计), mg/100g	≤	80					GB/T 5510
湿面筋(以湿重计), %		≥24.0	28.0— 32.0	≥26	25.0— 30.0	≥28	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min	≥	4.0	3.5	3.0	3.0	3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	—	200	200	250	200	GB/T 10361
粗细度, %		CB 36号筛全部通过, CB 42号筛留存量不超过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
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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02					GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1					GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.05					GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05					GB/T 5009.19
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0					GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0					GB 5009.27
抗坏血酸, g/kg	≤	0.2					GB 5009.86
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
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、粗细度、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

专用小麦粉是以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素 C、复配食品添加剂[磷酸三钙、维生素 C、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、木聚糖酶（来源：黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉]中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（油条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、烩面专用小麦粉）。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，参照 GB/T 1355《小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》制订本企业标准，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。

河南农夫面业有限公司

QB