



410864 S-2021



河南汇迪面业有限公司企业标准

Q/HHM 0003S-2021

专用小麦粉

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

河南汇迪面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南汇迪面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李少卫。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHM 0003S-2018。

HN
QB

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，经清理、润麦、研磨、筛理，加入食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、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]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉[面包专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉（拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉）、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉]。

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生活饮用水应符合GB 5749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和GB 20371的规定。
- 2.1.6谷朊粉应符合GB/T 21924和GB 20371的规定。
- 2.1.7酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.8复配食品添加剂应符合GB 26687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	粉末状	从样品中取出100克，倒入一白色瓷器中，在自然光下，观察其性状、杂质、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	乳白色或乳黄色	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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
	面包专用 小麦粉	饺子专用 小麦粉	面条专用小麦粉 (拉面专用小麦粉、	馒头专 用小麦	油条专 用小麦	

			烩面专用小麦粉)	粉	粉		
水分, g/100g	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3	
灰分（以干基计）， g/100g	≤	0.75	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）， %		≥30	28~32	≥26	25~30	≥25	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min	≥	7.0	3.5	3.0	3.0	3.0	GB/T 14614
降落数值, s		250~350	≥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	
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ ）， g/kg	≤	5.0				GB 5009.256	
注：*指标为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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 13122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。

HN
QB

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，加入食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、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]中的多种，经混合、包装而成的专用小麦粉[面包专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉（拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉）、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉]。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。

河南汇迪面业有限公司