



410836S-2021



河南省宜跃食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2021

---

# 专用小麦粉

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

---

河南省宜跃食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省宜跃食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段新社。

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、磁选、润麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、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、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、 $\alpha$ -淀粉酶Alpha-amylase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformis）、木聚糖酶Xylanase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或黑曲霉Aspergillus niger或巴斯德毕赤酵母Pichia pastoris）、脂肪酶Lipase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、 $\beta$ -淀粉酶beta-amylase（来源于大麦barley）、葡糖淀粉酶Glucoamylase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、麦芽糖淀粉酶Maltogenic amylase（来源于枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（来源于茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据所用原辅料不同，产品分类为：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。

- 2.1.9 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 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 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.16 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.17 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.19  $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 $\beta$ -淀粉酶、葡糖淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶应符合 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	粉 状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	乳白色至乳黄色	
气、滋味	具有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	
	面条 专用 小麦 粉	饺子 专用 小麦 粉	馒头、包 子 专用 小麦粉	蛋糕 专用 小麦 粉	油条 专用 小麦 粉	饼干 专用 小麦 粉	面包 专用 小麦 粉	糕点 专用 小麦 粉		
湿面筋，%	$\geq$ 26.0	$\geq$ 28.0	$\geq$ 25.0	$\leq$ 26.0	$\geq$ 5.0	$\leq$ 30.0	$\leq$ 26.0	$\leq$ 26.0	GB/T 5506.2	
粉质曲线稳定时间，min	$\geq$ 3.0	$\geq$ 3.5	$\geq$ 3.0	$\leq$ 3.0	$\geq$ 3.0	$\leq$ 3.5	$\geq$ 3.0	$\geq$ 3.0	GB/T 14614	
降落数值，s	$\geq$	200	200	250	150	150	150	250	150	GB/T 10361

水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	2.0	GB 5009.4
粗细度, %		CB36 号筛全通过	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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
维生素 C, g/kg	≤	0.2 (仅适用于添加维生素 C 的产品)	GB 5009.86
偶氮甲酰胺, g/kg	≤	0.045 (仅适用于使用偶氮甲酰胺的产品)	SN/T 4677
<sup>a</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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 1: a 仅适用添加焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠的产品。			
注 2: *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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、降落数值。  
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、磁选、润麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、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、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、 $\alpha$ -淀粉酶Alpha-amylase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformis）、木聚糖酶Xylanase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或黑曲霉Aspergillus niger或巴斯德毕赤酵母Pichia pastoris）、脂肪酶Lipase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、 $\beta$ -淀粉酶beta-amylase（来源于大麦barley）、葡糖淀粉酶Glucoamylase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、麦芽糖淀粉酶Maltogenic amylase（来源于枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、谷氨酰胺转氨酶Glutamine Transaminase（来源于茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）】中的一种或几种，经混合、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，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。

河南省宜跃食品有限公司