



410890 S-2021



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0007S-2021

专用小麦粉

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李盘欣、李志刚、李建廷、李丹阳、林乐、张世瑛。

本标准自发布实施日起替代Q/HNJ 0007S-2019（备案号：412503S-2019，2019-09-17发布实施）。

H N
Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理、润麦、研磨、清粉、筛理，加入大豆蛋白粉、复配食品添加剂〔食用玉米淀粉、维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）〕中的一种或两种为辅料，在混合机中充分搅拌均匀，经过筛理、磁选、包装而成的专用小麦粉。

根据原料的不同，可以分为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、油条专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351、GB/T 17892、GB/T 17893 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 复配食品添加剂〔食用玉米淀粉、维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）〕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	呈粉末状，无结块	从混合均匀的样品中取出100g，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，品其滋味，应符合规定
色 泽	白色或微黄色	
气味、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
	馒头专用小麦粉		面条专用小麦粉		油条	
	精制级	普通级	精制级	普通级	专用小麦粉	
灰分（以干基计），% ≤	0.55	0.70	0.55	0.70	0.8	GB 5009.4
湿面筋，% ≥	25.0	25.0	28.0	26.0	30.0	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间，min ≥	3.0	3.0	4.0	3.0	—	GB/T 14614

水分, %	≤	14.0	14.0	14.5	14.5	14.0	GB 5009.3
降落值, s	≥	250	250	200	200	—	GB/T 10361
粗细度, %		全部通过 CB36 号筛, 留存 CB42 号筛的不超过 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), mg/100g	≤	80.0					GB/T 5510
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0					GB 5009.27
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1					GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0					GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤	0.05					GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05					GB/T 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000					GB 5009.111
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0					GB 5009.22
维生素 C, g/kg	≤	0.2					GB 5009.86
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
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02					GB 5009.17
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3					GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2					GB 5009.12
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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值、湿面筋的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

专用小麦粉是以小麦为主要原料，经清理、润麦、研磨、清粉、筛理，加入大豆蛋白粉、复配食品添加剂[食用玉米淀粉、维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、木聚糖酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉、脂肪酶〈来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*〉]中的一种或两种为辅料，在混合机中充分搅拌均匀，经过筛理、磁选、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，参照 LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省南街村（集团）有限公司