



411019S-2021



新乡市丰泰面粉有限公司企业标准

Q/XFT 0001S-2021

专用小麦粉

2021-05-17 发布

2021-05-17 实施

新乡市丰泰面粉有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市丰泰面粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：周仁伍。

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，经清理、润麦、磨研、筛选、添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种】及复配面粉处理剂【维生素C、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、偶氮甲酰胺、脂肪酶Lipase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、木聚糖酶Xylanase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、α-淀粉酶Alpha-amylase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉中的多种】，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、烩面、饺子、面包、饼干、糕点、油条）小麦粉。

按原料、工艺、复配面粉处理剂和用途的不同，产品分类如下：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面包专用小麦粉、饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉。

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 复配面粉处理剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合GB/T 21924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 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，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	面粉固有的气、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	面条	饺子	饼干	糕点	油条	面包	

	专用 小 麦 粉	烩面 专用 小 麦 粉	专用 小 麦 粉	专用 小 麦 粉	专用 小 麦 粉	专用 小 麦 粉	专用 小 麦 粉	
水分, %	≤ 14.0	14.5	14.5	14.0	14.0	14.0	14.5	GB 5009.3
灰分 (以干基计), %	≤	0.7						GB 5009.4
湿面筋, %	≥25	≥26	≥28	≥22	≤24	≥22	≥30	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.0	≥3.5	≤3.5	≤2	≥3	≥7	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 250	200	200	150	160	200	250	GB/T 10361
粗细度, %	CB36 号筛全通过						CB30 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 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
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤	0.045						SN/T 4677
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg	≤	5.0						GB 5009.256
维生素 C ^c , g/kg	≤	0.2						GB 5009.86
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0						GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05						GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05						GB/T 5009.19

注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

注 a: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。

注 b: 适用于添加磷酸盐的产品。

注 c: 适用于添加维生素 C 的产品。

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品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、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、磨研、筛选、添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种】及复配面粉处理剂【维生素C、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、偶氮甲酰胺、脂肪酶Lipase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、木聚糖酶Xylanase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源：黑曲霉Aspergillus niger）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉中的多种】，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、烩面、饺子、面包、饼干、糕点、油条）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》的相关规定，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。

新乡市丰泰面粉有限公司