



411052S-2021



河南康元粮油食品加工有限公司企业标准

Q/HKL 0006S-2021

复配高筋小麦粉

2021-05-20 发布

2021-05-20 实施

河南康元粮油食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由河南康元粮油食品加工有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南康元粮油食品加工有限公司、河南想念面粉有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、王建、王婉赟、赵献忠、郭媛媛、孙粮、董金龙、孙国栋、李天飞、朱兵、陈建勇。

H N
Q B

复配高筋小麦粉

1 范围

本标准规定了复配高筋小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以硬质小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、酶制剂【脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶（枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、麦芽糖淀粉酶（枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的复配高筋小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 硬质小麦应符合 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 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.4 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.5 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.6 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.8 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 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	呈松散粉末状，无霉变和结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有该产品固有气味、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
粗细度，%	全部通过CB30号筛，留存在CB 36号筛不超过10.0%	GB/T 5507
灰分（以干基计），% $\leq$	0.85	GB 5009.4
水分，% $\leq$	14.8	GB 5009.3
湿面筋，% $\geq$	30.0	GB/T 5506.2
脂肪酸值(以湿基计),mg/100g $\leq$	80.0	GB/T 5510
含砂量，% $\leq$	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg $\leq$	0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
总砷*（以As计），mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg $\leq$	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg $\leq$	0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg $\leq$	1000	GB 5009.111
苯并[a]芘， μ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.27
赈曲霉毒素A， μ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮， μ g/kg $\leq$	60	GB 5009.209
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^a ，g/kg $\leq$	0.045	SN/T 4677
维生素C ^a ，g/kg $\leq$	0.2	GB 5009.86
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

2.4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

2.5 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以硬质小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、酶制剂【脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶（枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、麦芽糖淀粉酶（枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的复配高筋小麦粉。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》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。

河南康元粮油食品加工有限公司