



411101S-2021



偃师市喜洁康面粉有限公司企业标准

Q/YXM 0002S-2021

---

# 专用小麦粉

2021-05-22 发布

2021-05-22 实施

---

偃师市喜洁康面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由偃师市喜洁康面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡灿坡。

本标准自实施日起替代 Q/YXM 0002S-2018(备案号：411734S-2018, 2018-6-12 发布及实施)。

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，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加复配小麦粉面粉处理剂[碳酸钙、维生素C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉]，经混合、包装制成的专用于馒头和面条的小麦粉。

根据原料配比和用途不同分为：馒头专用粉、面条专用粉。

## 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 复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 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	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	乳白色	
气、滋味	正常气、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
		馒头专用粉	面条专用粉	
水分, g/100g	$\leq$	14.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	$\leq$	0.70		GB 5009.4
粗细度, g/100g		全部通过 CB36 号筛	全部通过 CB36 号筛; 留存 CB42 号筛 $\leq 10\%$	GB/T 5507
湿面筋, g/100g	$\geq$	25	26	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	$\geq$	3.0		GB/T 14614
降落数值, s	$\geq$	250	200	GB/T 10361

含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
维生素 C, g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注: *铅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 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间。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，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加复配小麦粉面粉处理剂[碳酸钙、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉]，经混合、包装制成的专用于馒头和面条的小麦粉。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，制订了本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

偃师市喜洁康面粉有限公司

H N  
Q B