



410944S-2021



舞钢市亿谷原面粉有限责任公司企业标准

Q/WYM 0001S-2021

专用小麦粉

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

舞钢市亿谷原面粉有限责任公司 发布

前 言

本标准由舞钢市亿谷原面粉有限责任公司提出。

本标准起草单位：舞钢市亿谷原面粉有限责任公司。

本标准主要起草人：李伟民。

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，经初清(筛选)，二次清理（去石，打麦），磁选，洗麦，磁选，磨粉，筛理，磁选，面粉入散装立罐仓，添加面条粉复配食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、磷酸三钙、焦磷酸钠、α-淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、馒头粉复配食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、磷酸三钙、焦磷酸钠、α-淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】中的一种，混匀，包装而成的专用于面条、馒头的小麦粉。

根据配方不同，可分为：面条专用小麦粉和馒头专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 面条粉复配食品添加剂、馒头粉复配食品添加剂应符合 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	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色	
气、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
	面条专用小麦粉	馒头专用小麦粉	
水分，% ≤	14.5	14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），% ≤	0.7	0.7	GB 5009.4
湿面筋，%	≥26	25-30	GB/T 5506.2 或 GB/T

			5506.4
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.0	GB/T 14614
降落数值, S	≥200	≥250	GB/T 10361
粗细度	全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%	全部通过 CB 36 号筛	GB/T 5507
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g ≤	80		GB/T 5510
含砂量, % ≤	0.02		GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg ≤	0.003		GB/T 5509
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0		GB 5009.22
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
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
赭曲霉毒素 A, μg / kg ≤	5.0		GB 5009.96
维生素 C, g / kg ≤	0.2		GB 5009.86
*总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.4		GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2		GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02		GB 5009.17
总磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5.0		GB 5009.256
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、粗细度、水分、灰分、粉质曲线稳定时间的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经初清(筛选)，二次清理（去石，打麦），磁选，洗麦，磁选，磨粉，筛理，磁选，面粉入散装立罐仓，添加面条粉复配食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、馒头粉复配食品添加剂【抗坏血酸（维生素 C）、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】中的一种，混匀，包装而成的专用于面条、馒头的小麦粉。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。

舞钢市亿谷原面粉有限责任公司