



411525S-2021



濮阳市利民面业有限公司企业标准

Q/PLM 0002S-2021

---

# 馒头专用复合小麦粉

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

---

濮阳市利民面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市利民面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱晓飞。

H N

Q B

# 馒头专用复合小麦粉

## 1 范围

本标准规定了馒头专用复合小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，辅以黑玉米粉、奶粉，添加或不添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中一种或几种，添加或不添加维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸三钙、偶氮甲酰胺、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于馒头的专用复合小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 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 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 规定。

2.1.7 黑玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 奶粉应符合 GB 19644 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	粉末状	从样品中取出适量样品，置于清洁卫生的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有复合后应有的色泽	
气 味	具有小麦粉固有的气味，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
	精制级	普通级	

水分, %	≤	14.50		GB 5009.3
灰分(以干基计) %	≤	1.1	1.4	GB 5009.4
粗细度, %		GB36 全通, CB42 留存≤10%		GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0	3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250		GB/T 10361
湿面筋, g/100g	≥	28	26	GB/T 5506.2
含砂量, %	≤	0.02		GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
脂肪酸值, mg/100g	≤	80		GB/T 5510
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
苯并(α)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
维生素 C(抗坏血酸) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2		GB 5009.86
偶氮甲酰胺 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.045		SN/T 4677
总磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>c</sup> , g/kg	≤	5.0		GB 5009.256
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000		GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5		GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60		GB 5009.209
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
2、a 适用于添加维生素 C 的产品。				
3、b 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。				
4、c 适用于添加添加磷酸盐的产品。				

## 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 的规定。

## 2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粉质曲线稳定时间。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主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，辅以黑玉米粉、奶粉，添加或不添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中一种或几种，添加或不添加维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸三钙、偶氮甲酰胺、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于馒头的专用复合小麦粉。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。

濮阳市利民面业有限公司