



411442S-2021



永城市华冠面粉有限公司企业标准

Q/YHM 0001S-2021

---

# 专用小麦粉

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

---

永城市华冠面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由永城市华冠面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：沈建华、沈鹏。

本标准自发布实施日起替代 Q/YHM 0001S-2018。

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或高筋硬质小麦为主要原料，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉处理剂〔食用玉米淀粉、磷酸三钙、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺中的几种〕、食品加工用酵母中的一种或几种，经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

根据产品用途和面筋含量不同可将产品分为不同类别：高筋饺皮专用小麦粉、高筋湿面条专用小麦粉、鲜面条专用小麦粉、鲜切面专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条（烩面、拉面、挂面、线面等）专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、（馒头、包子、花卷）专用麦芯粉、（糕点、面包、饺子）专用高筋小麦粉、自发专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、麻花专用小麦粉、速冻食品（速冻蒸饺、速冻水饺、速冻包子、速冻油条）专用小麦粉、饺子皮专用小麦粉、包子糕点专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦、高筋硬质小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 复配小麦粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.8 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.9 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               | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按 |
| 色泽    | 白色               |                                                       |
| 滋味和气味 | 具有本品特有的气味和滋味,无异味 |                                                       |

|    |             |            |
|----|-------------|------------|
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | 照食用方法品其滋味。 |
|----|-------------|------------|

## 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         |
|---------------------------------|--------------------------------------------|---------|--------------|
| 水分, g/100g                      |                                            | ≤ 14.5  | GB 5009.3    |
| 灰分 (以干基计), %                    |                                            | ≤ 1.2   | GB 5009.4    |
| 湿面筋,<br>g/100g                  | 高筋饺皮专用小麦粉、高筋湿面条专用小麦粉、(糕点、面包、<br>饺子)专用高筋小麦粉 | ≥ 30    | GB/T 5506.2  |
|                                 | 其他专用小麦粉                                    | 10~40   |              |
| 粗细度 (通过 CQ20 号筛, 留存在筛上量), %     |                                            | ≤ 10    | GB/T 5507    |
| 粉质曲线稳定时间, min (不适用于自发专用小麦粉)     |                                            | ≥ 3     | GB/T 14614   |
| 降落数值, s (不适用于自发专用小麦粉)           |                                            | ≥ 150   | GB/T 10361   |
| 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), mgKOH/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   |
| 六六六, mg/kg                      |                                            | ≤ 0.05  | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg                      |                                            | ≤ 0.05  |              |
| 苯并[a]芘, μg/kg                   |                                            | ≤ 5.0   | GB 5009.27   |
| 偶氮甲酰胺 <sup>a</sup> , g/kg       |                                            | ≤ 0.045 | SN/T 4677    |
| 酸度, 碱液 mL/10g (仅适于自发专用小麦粉)      |                                            | ≤ 6     | GB 5009.239  |
| 混合均匀度 (以变异系数计), % (仅适于自发专用小麦粉)  |                                            | ≤ 7.0   | GB/T 5918    |
| 馒头比容, mL/g (仅适于自发专用小麦粉)         |                                            | ≥ 1.7   | LS/T 3209    |
| 总磷酸盐 <sup>a</sup> (以磷酸根计), g/kg |                                            | ≤ 5.0   | GB 5009.256  |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg                |                                            | ≤ 1000  | GB 5009.111  |
| 赈曲霉毒素 A, μg/kg                  |                                            | ≤ 5.0   | GB 5009.96   |

|                                                 |   |     |             |
|-------------------------------------------------|---|-----|-------------|
| 玉米赤霉烯酮， μ g/kg                                  | ≤ | 60  | GB 5009.209 |
| 维生素 C <sup>a</sup> （抗坏血酸）， g/kg                 | ≤ | 0.2 | GB 5009.86  |
| 注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762；注 2：a 指标仅适于添加该添加剂的产品。 |   |     |             |

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间（不适用于自发专用小麦粉）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦或高筋硬质小麦为主要原料，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、复配小麦粉处理剂{食用玉米淀粉、磷酸三钙、维生素C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺中的几种}、食品加工用酵母中的一种或几种，经混合，包装加工而成的专用小麦粉。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。

永城市华冠面粉有限公司