



411621S-2021



河南省豫东香粉业有限公司企业标准

Q/HYF 0001S-2021

专用小麦粉

2021-07-17 发布

2021-07-17 实施

河南省豫东香粉业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省豫东香粉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈凯。

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，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品添加剂【维生素C、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformis）、木聚糖酶Xylanase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或黑曲霉Aspergillus niger或巴斯德毕赤酵母Pichia pastoris）、脂肪酶Lipase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、葡萄糖氧化酶Glucose oxidase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、 β -淀粉酶beta-amylase（来源于大麦barley）、葡糖淀粉酶Glucoamylase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、麦芽糖淀粉酶Maltogenic amylase（来源于枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

2 分类

根据所用原料不同，产品分类如下：

2.1 面条专用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品添加剂中的一种或几种，经混合、包装而成。

2.2 饺子专用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂中的一种或几种，经混合、包装而成。

2.3 馒头专用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂中的一种或几种，经混合、包装而成。

2.4 蛋糕专用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂中的一种或几种，经混合、包装而成。

2.5 油条专用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂中的一种或几种，经混合、包装而成。

2.6 饼干专用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂中的一种或几种，经混合、包装而成。

2.7 面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂中的一种或几种，经混合、包装而成。

2.8 手抓饼专用小麦粉、披萨饼专用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂中的一种或几种，经混合、包装而成。

上述分类中：

食品添加剂为维生素C、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、麦芽糖淀粉酶中的一种或几种。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

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

3.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

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

3.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 3.1.7 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.8 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.9 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 3.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.12 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 3.1.13 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 3.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.15 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.16 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 3.1.17 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 3.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.19 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

3.2 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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	乳白色至乳黄色	
气、滋味	具有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	

3.3 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	饺子 专用 小麦 粉	馒头 专用 小麦 粉	蛋糕 专用 小麦 粉	油条 专用 小麦 粉	饼干 专用 小麦 粉	面包 专用 小麦 粉	糕点 专用 小麦 粉	手抓饼、 披萨饼 专用 小麦粉	
湿面筋，%	≥ 26.0	≥ 28.0	≥ 25.0	≤ 26.0	≥ 25.0	≤ 30.0	≤ 26.0	≤ 26.0	≥ 25.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≤3.0	≥3.0	≤3.5	≥3.0	≥3.0	≥3.0	GB/T 14614

降落数值, s	≥	200	200	250	150	150	150	250	150	150	GB/T 10361
水分, %	≤	14. 5									GB 5009. 3
灰分（以干基计）, %	≤	1. 40									GB 5009. 4
粗细度, %		CB36 号筛全通过									GB/T 5507
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）	≤	80									GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤	5. 0									GB 5009. 22
*总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0. 4									GB 5009. 11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0. 2									GB 5009. 12
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
苯并[a]芘, μ g/kg	≤	5. 0									GB 5009. 27
维生素 C, g/kg	≤	0. 2（仅适用于添加维生素 C 的产品）									GB 5009. 86
偶氮甲酰胺, g/kg	≤	0. 045（仅适用于使用偶氮甲酰胺的产品）									SN/T 4677
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）, 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									GB/T 5009. 19
赭曲霉毒素 A, μ g/kg	≤	5. 0									GB 5009. 96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μ g/kg	≤	1000									GB 5009. 111
玉米赤霉烯酮, μ g/kg	≤	60									GB 5009. 209
注 1：a 仅适用添加焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠的产品。											
注 2：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。											

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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、降落数值。

型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品添加剂【维生素C、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶Alpha-amylase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或地衣芽孢杆菌Bacillus licheniformis）、木聚糖酶Xylanase（来源于米曲霉Aspergillus oryzae或黑曲霉Aspergillus niger或巴斯德毕赤酵母Pichia pastoris）、脂肪酶Lipase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、葡糖氧化酶Glucose oxidase（来源于黑曲霉Aspergillus niger或米曲霉Aspergillus oryzae）、半纤维素酶Hemicellulase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、 β -淀粉酶beta-amylase（来源于大麦barley）、葡糖淀粉酶Glucoamylase（来源于黑曲霉Aspergillus niger）、麦芽糖淀粉酶Maltogenic amylase（来源于枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。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，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。

河南省豫东香粉业有限公司