



411840S-2021



河南康隆食业有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2021

专用小麦粉

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

河南康隆食业有限公司 发布

前 言

本标准由河南康隆食业有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏占强。

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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α —淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

按照配方不同分为：包子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、烧饼专用小麦粉、饼干专用小麦粉、油条专用小麦粉。

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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 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 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 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	粉末状，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状色泽、杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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
	包子	馒头	饺子	面条	拉面	烩面	凉皮	糖糕	烧饼	饼干	油条

		专用 小麦 粉	专用 小麦 粉	专用 小麦 粉	专用 小麦 粉	专用 小麦 粉	专用 小麦 粉	专用 小麦 粉	专用 小麦 粉	专用 小麦 粉	专用 小麦 粉	专用 小麦 粉	
水分, % ≤		14.5	14.0	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干 基计）， %	普通级≤	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.90	GB 5009.4
	精制级≤	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.70	GB 5009.4
脂肪酸值(以湿基计)，≤		80.0											GB/T 5510
湿面筋 ， %		26.0 ~ 32.0	25.0 ~ 30.0	28.0 ~ 32.0	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	24.0 ~ 32.0	≥30	GB/T 5506.4
粉质曲线稳定时间, min ≥		4.0	3.0	3.5	3.0	4.0	4.0	4.0	3.0	3.0	2.0	3.0	GB/T 14614
降落数值, s		≥250	≥250	≥200	≥200	≥250	≥250	≥250	≥200	≥250	≥200	≥250	GB/T 10361
粗细度, %		CB36 号筛全部通过，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%											GB/T 5507
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
*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
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
抗坏血酸, g/kg≤		0.2											GB 5009.86
磷酸盐（以磷酸根 PO ₄ ³⁻		5.0											GB 5009.256

计)， g/kg ≤		
六六六， mg/kg≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕， mg/kg≤	0.05	GB/T 5009.19
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
赭曲霉毒素 A， μ g/kg≤	5.0	GB 5009.96
注：*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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、粗细度、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、降落数值、净含量及允许短缺量。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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆植物蛋白、复配面粉处理剂【维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）】中的几种，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，参照相关标准要求，制订了本企业标准，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。

河南康隆食业有限公司