



412326S-2021



益海（周口）小麦工业有限公司企业标准

Q/YHZK 0001S-2021

专用小麦粉

2021-09-29 发布

2021-09-29 实施

益海（周口）小麦工业有限公司 发布

前 言

本标准由益海（周口）小麦工业有限公司公司提出。

本标准起草单位：益海（周口）小麦工业有限公司。

本标准主要起草人：高巍、党晓君、张静雯、李凤群、贺秀丽、娄永洲。

本标准自发布实施日起替代：Q/YHZK 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为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的用于面包、汉堡、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、挞皮、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、生湿面、速冻面食、面皮、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、膨化食品、调味面制品的专用小麦粉。

根据产品用途不同分为：面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、挞皮专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、饼类专用小麦粉、生湿面专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、面皮专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、春卷专用小麦粉、麻花专用小麦粉、包点专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉。

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 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.7 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.8 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.10 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.13 碳酸镁应符合GB 25587的规定。

2.1.14 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

2.1.15 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.16 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。

2.1.17 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。

2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。

2.1.19 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
色泽	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性状	粉末状	取适量样品于洁净的白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其性状、杂质
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

表3 理化指标 (续)

项 目	指 标											检验方法	
	拉面专 用小麦 粉	烩面专 用小麦 粉	饼类专 用小麦 粉	生湿面专 用小麦粉	速冻面食 专用小麦 粉	面皮专 用小麦 粉	包点专 用小麦 粉	糖糕专 用小麦 粉	麻花专 用小麦 粉	油条专 用小麦 粉	春卷专 用小麦 粉		
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003											GB/T 5509
含砂量/（%）	≤	0.02											GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基，KOH 计)/(mg/100g)	≤	80											GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ /（μ g/kg）	≤	5.0											GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μ g/kg）	≤	1000											GB 5009.111
赭曲霉毒素 A/（μ g/kg）	≤	5.0											GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/（μ g/kg）	≤	60											GB 5009.209
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.18											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
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5											GB 5009.11
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（抗坏血酸） ^a /(g/kg)	≤	0.2											GB 5009.86
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^b /(g/kg)	≤	5.0											GB 5009.256
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。													
^a 适用于添加了维生素 C（抗坏血酸）的产品；													
^b 适用于添加了磷酸盐的产品。													

2.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法进行检测。

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

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、水分、灰分、湿面筋、粗细度、含砂量、磁性金属物。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，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡萄糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的用于面包、汉堡、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、挞皮、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、生湿面、速冻面食、面皮、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、膨化食品、调味面制品的专用小麦粉。

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本文件中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

益海（周口）小麦工业有限公司