



412880S-2022



河南枣花面业有限公司企业标准

Q/HZM 0004S-2022

复配小麦粉

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

河南枣花面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南枣花面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南枣花面业有限公司。

本标准主要起草人：孙刚磊、肖娜、李富涛、毕明锋。

H N

Q B

复配小麦粉

1 范围

本标准规定了复配小麦粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加谷朊粉，经混匀、包装而成的复配小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 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	具有该品种应有的色泽，均匀一致	GB/T 5492
气 味	具有该品种应有的气味，无异味	
性 状	呈粉末状或微粒状，无结块	取 100 克样品于白色瓷盘中，在自然光条件下，用肉眼观察其性状、杂质
杂 质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标要求

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 2.0	GB 5009.4
粗细度, %	全部通过 CB 30 号筛，留存再 CB 36 号筛的不超过 10.0%	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）, mgKOH/100g	≤ 80	GB/T 5510

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
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，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*铅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 产品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

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。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粉为主要原料，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加谷朊粉，经混匀、包装而成的复配小麦粉。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南枣花面业有限公司

H N

Q B