413126S-2022

开封市富康面业有限公司企业标准

Q/KFM 0001S-2022

专用小麦粉

2022-11-11 发布　　2022-11-11 实施

开封市富康面业有限公司 发布

前　　言

本标准由开封市富康面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：陶书军。

本标准自发布实施之日起替代：Q/KFM 0001S-2021，备案号：412974S-2021。

HNQB

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，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加复配小麦粉面粉处理剂【磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、葡糖氧化酶（来源黑曲霉 Aspergillusniger 或米曲霉 Aspergillusoryzae ）、脂肪酶(来源：米曲霉 Aspergillusoryzae)、木聚糖酶（来源：黑曲霉 Aspergillus niger 或枯草芽孢杆 Bacillus subtilis）、α-淀粉酶(来源：米曲霉 Aspergillus oryzae)、食用玉米淀粉中的几种】、复配大豆蛋白粉【大豆蛋白粉、玉米淀粉、脂肪酶(来源：米曲霉 Aspergillusoryzae)】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据所用辅料不同，用途不同产品分类如下：馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、包子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、油条专用小麦粉、面条专用小麦粉、大饼专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

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

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

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

2.1.5 复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 大豆蛋白粉、复配大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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

性　状	要　求	检验方法
性状	呈松散粉末状，无霉变和结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有该产品固有气味、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
水分，% ≤		14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、包子专用小麦粉、馒头专用小麦粉 ≤	0.75	GB 5009.4
	面条专用小麦粉 ≤	0.8	
	油条专用小麦粉、大饼专用小麦粉 ≤	0.85	
粉质曲线稳定时间，min ≥		3	GB/T 14614
脂肪酸值(以湿基计)(KOH)，mg/100g ≤		80	GB/T 5510
降落数值，s ≥		150	GB/T 10361
湿面筋，%	馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、包子专用小麦粉 ≥	24	GB/T 5506.2
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、大饼专用小麦粉 ≥	26	
粗细度，%	油条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、大饼专用小麦粉	全部通过 CB30 号筛 CB36 号筛留存量不超过 15.0%	GB/T 5507
	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、包子专用小麦粉	全部通过 CB36 号筛 CB42 号筛留存量不超过 10.0%	
含砂量，% ≤		0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤		0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
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
赭曲霉毒素 A，μg/kg ≤		5.0	GB 5009.96
*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
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤		1.0	GB5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤		0.1	GB 5009.15

苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
维生素 C，g/kg （适用于添加维生素 C 的产品）	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐（以 PO_4^{3-}计），g/kg （适用于添加磷酸盐的产品）	≤	5.0	GB 5009.256
注：*总砷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 生产过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加复配小麦粉面粉处理剂【磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、葡糖氧化酶（来源黑曲霉 Aspergillusniger 或米曲霉 Aspergillusoryzae ）、脂肪酶(来源：米曲霉 Aspergillusoryzae)、木聚糖酶（来源：黑曲霉 Aspergillus niger 或枯草芽孢杆 Bacillus subtilis）、α-淀粉酶(来源：米曲霉 Aspergillus oryzae)、食用玉米淀粉中的几种】、复配大豆蛋白粉【大豆蛋白粉、玉米淀粉、脂肪酶(来源：米曲霉 Aspergillusoryzae)】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。

开封市富康面业有限公司

HN
QB