



412994 S-2022



永 城 市 华 鑫 面 粉 有 限 公 司 企 业 标 准

Q / Y H M 0 0 0 1 S - 2 0 2 2

专用小麦粉

2 0 2 2 - 1 1 - 0 1 发 布

2 0 2 2 - 1 1 - 0 1 实 施

永 城 市 华 鑫 面 粉 有 限 公 司 发 布

前 言

本标准由永城市华鑫面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程清锋。

本标准自发布实施日起替代Q/YHM 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，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、大豆粉、奶粉、复配小麦粉处理剂{食用玉米淀粉、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、木瓜蛋白酶（来源木瓜）、六偏磷酸钠、磷脂酶A₂（来源黑曲霉Aspergillus niger）、麦芽糖淀粉酶、维生素C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、魔芋粉、木聚糖酶（来源黑曲霉Aspergillus niger、米曲霉Aspergillus oryzae）、 α -淀粉酶（来源米曲霉Aspergillus oryzae、枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、脂肪酶（来源黑曲霉Aspergillus niger、米曲霉Aspergillus oryzae）、蛋白酶（米曲霉Aspergillus oryzae、枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶（来源黑曲霉Aspergillus niger）、葡糖氧化酶（来源米曲霉Aspergillus oryzae）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺中的几种}、食品加工用酵母（不适用于自发专用小麦粉）的一种或几种，再经调配混合、包装加工而成的专用小麦粉。

根据用途不同将产品分为不同类别：面条（挂面、手工面、烩面、拉面、线面、饅烙面等）专用小麦粉、（速冻）饺子专用小麦粉、（速冻）馄饨专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、馒头专用小麦粉、（速冻）包子专用小麦粉、包点专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、（速冻）油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、辣条专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、蛋挞专用小麦粉、油饼专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、麻花专用小麦粉、春卷专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、速冻面条专用小麦粉、自发专用小麦粉。

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 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.12 复配小麦粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.13 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.14 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	粉状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色泽	白色	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, g/100g		≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %		≤ 1.6	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉	10~21	GB/T 5506.2
	除糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉外的其他专用小麦粉	≥ 22	
粗细度(通过 CQ20 号筛,留存在筛上量), %		≤ 10	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min (不适于自发专用小麦粉)		≥ 3	GB/T 14614
降落数值, s (不适于自发专用小麦粉)		≥ 150	GB/T 10361
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
铅(以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.2	GB 5009.12
总砷*(以 As 计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.11
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
黄曲霉毒素 B ₁ , µg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg		≤ 0.05	GB/T 5009.19

滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	
苯并[α]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
偶氮甲酰胺 ^a ，g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
酸度，碱液 mL/10g（仅适于自发专用小麦粉）	≤	6	GB 5009.239
混合均匀度（以变异系数计），%（仅适于自发专用小麦粉）	≤	7.0	GB/T 5918
馒头比容，mL/g（仅适于自发专用小麦粉）	≥	1.7	LS/T 3209
总磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
维生素 C ^a （抗坏血酸），g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间（不适用于自发专用小麦粉）、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，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、大豆粉、奶粉、复配小麦粉处理剂{食用玉米淀粉、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、木瓜蛋白酶（来源木瓜）、六偏磷酸钠、磷脂酶A₂（来源黑曲霉Aspergillus niger）、麦芽糖淀粉酶、维生素C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、魔芋粉、木聚糖酶（来源黑曲霉Aspergillus niger、米曲霉Aspergillus oryzae）、 α -淀粉酶（来源米曲霉Aspergillus oryzae、枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、脂肪酶（来源黑曲霉Aspergillus niger、米曲霉Aspergillus oryzae）、蛋白酶（米曲霉Aspergillus oryzae、枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶（来源黑曲霉Aspergillus niger）、葡糖氧化酶（来源米曲霉Aspergillus oryzae）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺中的几种}、食品加工用酵母（不适用于自发专用小麦粉）的一种或几种，再经调配混合、包装加工而成的专用小麦粉。

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，作为组织生产、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。

永城市华鑫面粉有限公司