



413193S-2022



息县祥润面业有限公司企业标准

Q/XXM 0001S-2022

专用小麦粉

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

息县祥润面业有限公司 发布

前 言

本标准由息县祥润面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：梁春秋。

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、研磨、筛理，添加谷朊粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、西蓝花粉、梨粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉中的一种或几种）、食用酵母、复配面粉处理剂{食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸二氢钠、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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酶制剂[a-淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]中的几种}中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、月饼专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、饼干专用小麦粉）。

按照配方不同分为：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、月饼专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、饼干专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求小麦淀粉

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 青稞粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

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

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

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.11 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 食用酵母应符合 GB/T 20886.2 和 GB 31639 的规定。

2.1.13 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 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	粉末状或含有少量颗粒，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，并检查有无外来杂质物，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 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），% ≤	面条专用小麦粉、包子专用小麦粉≤	3.0	GB 5009.4
	饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉≤	3.0	
	月饼专用小麦粉、面包专用小麦粉≤	0.75	
	饼干专用小麦粉≤	0.7	
脂肪酸值（以湿基，KOH 计）， mg/100g ≤	80.0		GB/T 5510
湿面筋， %	面条专用小麦粉≥	26	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
	饺子专用小麦粉	28~32	
	馒头专用小麦粉	25~30	
	月饼专用小麦粉≥	25	
	糕点专用小麦粉≤	24.0	
	面包专用小麦粉≥	30	

	包子专用小麦粉≥	26	
	饼干专用小麦粉	22~26	
粉质曲线稳定时间, min	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉≥	3.0	GB/T 14614
	饺子专用小麦粉、饼干专用小麦粉≥	3.5	
	月饼专用小麦粉≥	2.0	
	糕点专用小麦粉≤	7.0	
	面包专用小麦粉≥	7.0	
降落数值, s ≥	150		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 ≤	2.0		GB 5009.27
抗坏血酸 ^a , g/kg ≤	0.2		GB 5009.86
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg≤	5.0		GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg ≤	0.045		GB 5009.283
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg≤	1000		GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤	5.0		GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg ≤	60		GB 5009.209
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。			

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 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、净含量及允许短缺量。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，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加谷朊粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、西蓝花粉、梨粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉中的一种或几种）、食用酵母、复配面粉处理剂{食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸二氢钠、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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]中的几种}中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、月饼专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、饼干专用小麦粉）。

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。

息县祥润面业有限公司