



413243S-2022



河南省豫宁面业有限公司企业标准

Q/HYM 0001S-2022

专用小麦粉

2022-11-27 发布

2022-11-27 实施

河南省豫宁面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省豫宁面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省豫宁面业有限公司。

本标准主要起草人：曹速宁。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/HYM 0001S-2022（备案号：410276S-2022）。

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原料，经筛选、磁选、色选、制粉，加入食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的多种，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠中的几种】、食用盐、白砂糖粉、葡萄糖粉、硬脂酰乳酸钠中的一种或几种，在混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、包装而成专用于馒头、面条和饺子、油条、烩面、包点、线面、蛋糕、沙琪玛的小麦粉。

根据配方不同，可分为：馒头专用小麦粉、面条和饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、包点专用小麦粉、线面专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 复配食品添加剂【食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠】应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

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

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

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

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 白砂糖粉应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.12 谷朊粉应符合 GB 2715 和 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

项 目	要 求	检验方法
-----	-----	------

性 状	粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈均匀一致的乳白色	
气、滋味	具有专用小麦粉的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标					检验方法
	馒头专用小麦粉 包点专用小麦粉 沙琪玛专用小麦粉	面条和饺皮专用小麦粉、线面专用小麦粉	油条专用小麦粉	烩面专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	
水分，%	≤ 14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.6	0.55	0.7	0.5	0.65	GB 5009.4
湿面筋质，%	≥27.0	≥28.0	≥30.0	≥29	≤24.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥3.0	≥4.0	/	/	≤2.0	GB/T 14614
降落数值，S	≥ 250	200	/	/	250	GB/T 10361
粗细度	CB36 号筛全部通过；CB42 号筛留存不超过 10.0%	CB36 号筛全部通过；CB42 号筛留存不超过 10.0%	CB36 号筛全部通过；CB42 号筛留存不超过 10.0%	CB36 号筛全部通过；CB42 号筛留存不超过 10.0%	全部通过 CB42 号筛	GB/T 5507
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g	≤	80				GB/T 5510
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
六六六，mg/kg	≤	0.05				GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05				GB/T 5009.19
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，g/kg	≤	0.2				GB 5009.86

脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μ g/kg $\leq$	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μ g/kg $\leq$	60	GB 5009.209
*总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.02	GB 5009.17
总磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg $\leq$	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

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、粗细度、水分、灰分、粉质曲线稳定时间的检验。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原料，经筛选、磁选、色选、制粉，加入食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的多种，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠中的几种】、食用盐、白砂糖粉、葡萄糖粉、硬脂酰乳酸钠中的一种或几种，在混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、包装而成专用于馒头、面条和饺皮、油条、烩面、包点、线面、蛋糕、沙琪玛的小麦粉。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。

河南省豫宁面业有限公司