



413047S-2022



河南巴铁面粉有限公司企业标准

Q/HBM 0001S-2022

专用小麦粉

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

河南巴铁面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南巴铁面粉有限公司提出。

本标准由河南省食品检验研究院、河南巴铁面粉有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王乐、毛宇。

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，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙中的几种，含两种及两种以上添加剂】、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装而成专用于馒头、面条、饺子、油条、烩面、糕点、饼干、面包的小麦粉。

根据用途不同，可分为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉。

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/T 10463 和 GB 2715 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。

2.2 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
	饼干、糕点、 面包专用小 麦粉	面条、饺子 专用小麦粉	馒头、油条专 用小麦粉	烩面专用 小麦粉	
水分，%	≤ 14.0	14.0	14.0	14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.75	0.75	0.75	0.75	GB 5009.4
面筋质（以湿基计），%	≤ 25.0	≥ 28.0	≥ 25.0	≥ 25.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥ 3.0	≥ 3.0	-	-	GB/T 14614
降落数值，S	≥ 200	≥ 200	-	-	GB/T 10361
粗细度，%	CB30 号筛全部通过；CB36 号筛留存不超过 15.0%				GB/T 5507
脂肪酸值（以湿基计）(KOH)， mg/100g	80				GB/T 5510
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
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
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
*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
抗坏血酸 ^a （维生素 C），g/kg	0.2				GB 5009.86
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	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。

a 仅适用于使用相应添加剂的产品。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙中的几种，含两种及两种以上添加剂】、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装而成专用于馒头、面条、饺子、油条、烩面、糕点、饼干、面包的小麦粉。

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。

河南巴铁面粉有限公司

Q B