



413071S-2022



河南辉华食品科技有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

专用小麦粉

2022-11-07 发布

2022-11-07 实施

河南辉华食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南辉华食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李卫华、王森。

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,经过清理、润麦、研磨、筛理,添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种,添加剂[维生素 C(抗坏血酸)、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸镁、碳酸钙、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉)、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 β -淀粉酶(来源:大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶 A2(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、沙蒿胶、皂荚糖胶中的一种或几种],经混合、称量、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同分为:面包专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、拉面/烩面专用小麦粉、饼类专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、麻花专用小麦粉、包点专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉。

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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.8 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.15 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.18 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.19 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.20 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂酶 A2、纤维素酶应符合 GB 1886.174 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
色 泽	白色或微黄色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有气味和口味	
性 状	粉末状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、杂质。
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	面包 专用 小麦 粉	馒头 专用 小麦 粉	面条 专用 小麦 粉	饺子 专用 小麦 粉	糕点 专用 小麦 粉	饼干 专用 小麦 粉	沙琪 玛专 用小 麦粉	拉面 /烩 面专 用小 麦粉	饼类 专用 小麦 粉	速冻 面食 专用 小麦 粉	糖糕 专用 小麦 粉	油条 专用 小麦 粉	麻花 专用 小麦 粉	包点 专用 小麦 粉	膨化 食品 专用 小麦 粉	调味 面制 品专 用小 麦粉	
灰分(干基), %	≤	0.85	0.70	0.70	0.70	0.70	1.00	0.85	0.70	0.70	0.70	1.00	0.85	0.70	1.00	1.00	GB 5009.4
湿面筋, %		≥30	≥26	≥26	≥26	≤28	≤30	≥30	≥24	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min		≥6	≥3	≥3	≥3	≤7	≥3	≥6	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	GB/T 14614
降落数值, s	≥	160															GB/T 10361
水分, %	≤	14.5															GB 5009.3
含砂量, %	≤	0.02															GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003															GB/T 5509
脂肪酸值(湿基) (KOH), mg/100g	≤	80															GB/T 5510
维生素C ^a (抗坏血酸), g/kg	≤	0.2															GB 5009.86
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0															GB 5009.256
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

*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a适用于添加相应食品添加剂的产品。

QB

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、水分、灰分、湿面筋。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加剂[维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸镁、碳酸钙、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 β -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶 A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、沙蒿胶、皂荚糖胶中的一种或几种]，经混合、称量、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南辉华食品科技有限公司