



413363S-2022



河南麦佳食品有限公司企业标准

Q/HMS 0008S-2022

小麦粉

2022-12-14 发布

2022-12-14 实施

河南麦佳食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由河南麦佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：彭新龙、冯倩倩、兰金华。

H N

Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理、制粉或配粉，添加或不添加复配食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂（ 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、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录 A）中的几种】，经混合、计量、包装而成的小麦粉。

根据加工精度和灰分不同，产品分为雪花粉、特精粉、精制粉、标准粉、普通粉。

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 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 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	粉状或微粒状，无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标					检验方法	
	雪花粉	特精粉	精制粉	标准粉	普通粉		
灰分含量（以干基计），%	≤	0.60	0.65	0.70	1.10	1.60	GB 5009.4 或 GB/T 24872
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星					GB/T 27628 或 GB/T 5504	
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g	≤	80					GB/T 5510 或 GB/T 15684
水分含量，%	≤	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
湿面筋含量, %	≥	22.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
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
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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
维生素 C, g/kg	≤	0.2 (仅适用于添加维生素 C 的产品)	GB 5009.86
偶氮甲酰胺, g/kg	≤	0.045 (仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品)	GB 5009.283
°磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注 1: a 仅适用添加磷酸盐的产品。			
注 2: *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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、加工精度、水分含量、灰分含量、湿面筋含量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

- (1) α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (2) 木聚糖酶 Xylanase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (3) 脂肪酶 Lipase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
 - (4) 葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
 - (5) 半纤维素酶 Hemicellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
 - (6) β -淀粉酶 beta-amylase (来源于大麦 barley);
 - (7) 葡糖淀粉酶 Glucoamylase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*);
 - (8) 蛋白酶 Protease(includingmilkclottingenzymes) (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (9) 木瓜蛋白酶 Papai (来源于木瓜 *Carica papaya*);
 - (10) 麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtili*);
 - (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine,pigorhorse liver);
 - (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)。
-

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理、制粉或配粉，添加或不添加复配食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂（ 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、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录A）中的几种】，经混合、计量、包装而成的小麦粉。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，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。

河南麦佳食品有限公司

QB