

Q/ZJMT 0001S-2022



郑州金麦田面粉有限公司企业标准

Q/ZJMT 0001S-2022

---

# 专用小麦粉

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

---

郑州金麦田面粉有限公司 发布

# 前 言

本标准起草单位：郑州金麦田面粉有限公司。

本标准主要起草人：李素玲。

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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种）及复配食品添加剂【维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

根据产品不同分为：糕点专用小麦粉、发酵类（馒头、包子馒头、速冻馒头、烧饼）专用小麦粉、鲜切面类（面条饺皮、拉面、烩面）专用小麦粉、油条专用小麦粉、面包（面包、家用面包）专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合GB 31637规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5749规定。

2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924规定。

2.1.6 食用盐应符合GB 2721规定。

2.1.7 复配食品添加剂【维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉】应符合GB 26687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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块。	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致。	
气滋味	具有该品种应有的气滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

H N

Q B

表2 理化指标

项目	指标					检验方法
	糕点专用小麦粉	发酵类（馒头、包子馒头、速冻馒头、烧饼）专用小麦粉	鲜切面类（面条饺皮、拉面、烩面）专用小麦粉	油条专用小麦粉	面包（面包、家用面包）专用小麦粉	
灰分（以湿重计）/（%）	≤ 0.65	0.70	0.70	0.75	0.75	GB 5009.4
面筋质（以湿重计）/（%）	≤27	≥28	≥28	≥29	≥31	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/(min)	≤5.0	/	≥3.0	/	≥7.0	GB/T 14614
降落数值/(s)	≥ 200	250	200	250	250	GB/T 10361
水分/（%）	≤ 14.5					GB 5009.3
磁性金属物/（g/kg）	≤ 0.003					GB/T 5509
含砂量/（%）	≤ 0.02					GB/T 5508
脂肪酸值（以湿基计）(mgKOH/100g)	≤ 80					GB/T 5510
粗细度/（%）	CB36 全部通过 CB42 留存≤10%			CB30 全部通过 CB36 留存≤15%		GB/T 5507
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
总砷 <sup>注1</sup> （以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.4					GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（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
苯并(a)芘/（μg/kg）	≤ 2.0					GB 5009.27
维生素 C（抗坏血酸） <sup>注2</sup> /（g/kg）	≤ 0.2					GB 5009.86

磷酸盐（以 $P O_4^{3-}$ 计） <sup>注3</sup> / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 / (g/kg) <sup>注4</sup>	≤	0.045	GB 5009.283
铬（以 Cr 计） / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
注 1：严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。注 2：适用于添加维生素 C 的产品。注 3：适用于添加磷酸盐的产品。注 4：适用于添加偶氮甲酰胺的产品。			

H N

Q B

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070.2 的规定。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度、面筋质、净含量及允许短缺量的检验。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主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种）及复配食品添加剂【维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉】中的一种或几种，经过混合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》的相关规定，制定本企业标准，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。

郑州金麦田面粉有限公司