



413445S-2022



郑州博大面粉有限公司企业标准

Q/ZBD 0001S-2022

通用小麦粉

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

郑州博大面粉有限公司 发布

前 言

本标准由郑州博大面粉有限公司提出。

本标准起草单位：郑州博大面粉有限公司。

本标准主要起草人：张海伟、康宏伟、张玉琴、王新献。

本标准自实施之日起代替 Q/ZBD 001S-2019。

H N

Q B

通用小麦粉

1 范围

本标准规定了通用小麦粉的分类、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，经过清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，添加或不添加维生素C（抗坏血酸）、复配食品添加剂【维生素C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：黑曲霉或米曲霉）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉或米曲霉）、蛋白酶（来源：黑曲霉或米曲霉或枯草芽孢杆菌）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中的几种】中的一种或几种，经过混合包装而成的通用小麦粉。

根据加工精度和灰分不同，可分为：高级特精粉、高筋特精粉、高筋雪花粉、高筋粉、特一粉、精制粉、特二粉。

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 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 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.5 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.6 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.11 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.13 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 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	随机抽取试样，打开包装，取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味。
色泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、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
	高级特精粉	高筋特精粉	高筋雪花粉	高筋粉	特一粉	精制粉	特二粉	
水分, %	≤	14.5						GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.50	0.65			0.70	0.80	GB 5009.4
加工精度		按标准样品或仪器测定值对照检验麸星						GB/T 5504 湿法为准
面筋质(以湿基计), %	≥	28.0	30.0			27.0		GB/T 5506.1
粗细度, %		CB36 全通				CB30 全通		GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02						GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003						GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	80						GB/T 5510
*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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0						GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1						GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.05						GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05						GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0						GB 5009.22

脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
维生素 C ^a , g/kg	\leq	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	\leq	0.045	GB 5009.283

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

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 13122 和 GB 14881 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。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主要原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、复配食品添加剂【维生素 C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：黑曲霉或米曲霉）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉或米曲霉）、蛋白酶（来源：黑曲霉或米曲霉或枯草芽孢杆菌）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中的几种】中的一种或几种，经过混合包装而成的通用小麦粉。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》制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州博大面粉有限公司