



410276S-2022



河南省豫宁面业有限公司企业标准

Q/HYM 0001S-2022

专用小麦粉

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

河南省豫宁面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省豫宁面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省豫宁面业有限公司。

本标准主要起草人：曹速宁。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/HYM 0001S-2017，备案号：413039S-2017，备案日期：2017-12-19 的标准。

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，经筛选、磁选、色选、制粉，加入食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、碳酸钙、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠中的几种】、食用盐、白砂糖粉、葡萄糖粉中的一种或几种，在混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、包装而成专用于馒头、面条和饺子、油条、烩面、包点、线面的小麦粉。

根据配方不同，可分为：馒头专用小麦粉、面条和饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、包点专用小麦粉、线面专用小麦粉。

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【食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、碳酸钙、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠】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 |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------|
| | 馒头专用小麦粉 包点专用小麦粉 | 面条和饺皮专用小麦粉、 线面专用小麦粉 | 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), % | ≤ 0.6 | 0.55 | 0.7 | 0.5 | GB 5009.4 |
| 面筋质(以湿基计), % | ≥ 27.0 | 28.0 | 30.0 | 29 | GB/T 5506.2 |
| 粉质曲线稳定时间, min | ≥ 3.0 | 4.0 | / | / | GB/T 14614 |
| 降落数值, S | ≥ 250 | 200 | / | / | GB/T 10361 |
| 粗细度 | CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10.0% | CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10.0% | CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10.0% | CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10.0% | 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 |
| 六六六, mg/kg | ≤ | 0.05 | | | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ | 0.05 | | | GB/T 5009.19 |
| 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 | ≤ | 5.0 | | | GB 5009.27 |
| 抗坏血酸(又名维生素 C, g/kg) | ≤ | 0.2 | | | GB 5009.86 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg | ≤ | 1000 | | | GB 5009.111 |
| 赈曲霉毒素 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 |
| 总磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ | ≤ | 5.0 | | | GB 5009.256 |

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| 计), g/kg | | |
| 注: *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 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，经筛选、磁选、色选、制粉，加入食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、碳酸钙、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠中的几种】、食用盐、白砂糖粉、葡萄糖粉中的一种或几种，在混合机中充分搅拌均匀，通过筛理、磁选、包装而成专用于馒头、面条和饺皮、油条、烩面、包点、线面的小麦粉。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。

河南省豫宁面业有限公司