



410552S-2022



河南斯美特食品有限公司企业标准

Q/HSMT 0007S-2022

自发专用小麦粉

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南斯美特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南斯美特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄一、王有利、孟繁有、王书风、杨峰伟。

本标准替代 Q/HSMT 0007S-2018。

H N

Q B

自发专用小麦粉

1 范围

本标准规定了自发专用小麦粉的分类、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，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加青稞粉、玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、紫薯粉、糯米粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉、小麦麸皮、酵母、玉米淀粉、食品添加剂【焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钙、酶制剂【脂肪酶(来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉*Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉*Aspergillus niger*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉*Aspergillus niger*)中的一种或几种】】中的几种，经配粉、包装而成的专用于馒头、包子、花卷等发酵面制品的自发专用小麦粉。

根据所用原辅料不同，可分为不同产品。

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 青稞粉、玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、紫薯粉、糯米粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.7 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.9 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。

2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.13 酶制剂应符合 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
性 状	粉 状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自

色 泽	乳白色至乳黄色	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
气、滋味	具有小麦粉固有的气味和滋味,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
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 2.0	GB 5009.4
酸度, mL/10g	0-6	GB 5009.239
混合均匀度	变异系数≤7.0%	GB/T 5918
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	≤ 5.0	GB 5009.27
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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
注 1: a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。		
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 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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加青稞粉、玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、紫薯粉、糯米粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉、小麦麸皮、酵母、玉米淀粉、食品添加剂【焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钙、酶制剂【脂肪酶(来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉*Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉*Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉*Aspergillus niger*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉*Aspergillus niger*)中的一种或几种】】中的几种，经配粉、包装而成的专用于馒头、包子、花卷等发酵面制品的自发专用小麦粉。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南斯美特食品有限公司

QB