



410351S-2022



邓州市金穗香面业有限公司企业标准

Q/DJM 0002S-2022

专用小麦粉

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

邓州市金穗香面业有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市金穗香面业有限公司提出。

本标准主要起草单位：邓州市金穗香面业有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、孙粮、王建、赵献中、胥青佳、王充、王婉赟。

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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)*Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]}中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、面包专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、辣条专用小麦粉、烙饼专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、油炸面食类专用小麦粉（油条专用小麦粉、油饼专用小麦粉、麻花专用小麦粉、春卷专用小麦粉）、速冻面食类专用小麦粉（速冻馄饨专用小麦粉、速冻包子专用小麦粉、速冻饺子专用小麦粉）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

- 2.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.10 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.14 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.15 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.16 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.17 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.18 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.20 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.22 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.32 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 2749 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	呈松散粉末状，无霉变和结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有该产品应有的气味、无霉味、酸味、苦味或其他异味	
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 子专用 小麦 粉、饺 子专用 小麦粉	面包专 用小麦 粉、汉 堡专用 小麦粉	蛋糕专 用小麦 粉	饼干专 用小麦 粉	糕点专 用小麦 粉	烩面专 用小麦 粉、拉 面专用 小麦粉	速冻面 食类专 用小麦 粉	面条专 用小麦 粉	沙琪玛 专用小 麦粉	烙饼专 用小麦 粉、手 抓饼专 用小麦 粉	烧麦专 用小麦 粉、馄 饨专用 小麦粉	辣条专 用小麦 粉	油炸面 食类专 用小麦 粉		
灰分（以干基计），%	≤	0.80	0.85	0.75	0.85	0.75	0.75	0.80	0.95	1.20	0.85	0.70	0.90	1.20	GB 5009.4
降落数值，s	≥	200	200	150	150	150	200	150	200	150	150	150	150	150	GB/T 10361
湿面筋，%		≥26	≥30	≤30	≤30	≤30	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间，min		≥3.0	≥1.5	≤7.0	≤7.0	≤7.0	≥3.0	≥3.0	≥1.5	≥3.0	≥3.0	≥3.0	≥3.0	≥3.0	GB/T 14614
粗细度，%		CB36号筛全部通过，CB42号筛留存不超过10%							CB30号筛全部通过，CB36号筛留存不超过10%						GB/T 5507
水分，%	≤	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
脂肪酸值,（湿基）mgKOH/100g	≤	80													GB/T 5510
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
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赈曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^b ，g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
抗坏血酸（维生素C） ^c ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
<p>注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于添加磷酸盐的产品的检验。</p> <p>b仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品的检验。</p> <p>c仅适用于添加维生素C的产品的检验。</p>			

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 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、湿面筋、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

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、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)*Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡萄糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡萄糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]}中的一种或几种，经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》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。

邓州市金穗香面业有限公司