



410370S-2022



遂平克明面粉有限公司企业标准

Q/KMMF 0001S-2022

专用小麦粉

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

遂平克明面粉有限公司 发布

前言

本标准由遂平克明面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕升贵、焦海燕、邓正军、戴少华、周代发、王炎红。

本标准适用于：

陈克明食品股份有限公司

地址：湖南省南县兴盛大道工业园 1 号

遂平克明面粉有限公司

地址：中国（驻马店）国际农产品加工产业园（遂平县产业集聚区众品路 6 号）

延津克明面粉有限公司

地址：河南省延津县产业集聚区南区

长沙克明面业有限公司

地址：湖南省长沙市雨花区湖南环保科技园振华路28号

河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司

地址：上蔡县产业集聚区西区

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加大米粉、小米粉、糯米粉、玉米粉、黑米粉、大麦粉、黑麦粉、燕麦粉、莜麦粉、荞麦粉、高粱粉、藜麦粉、青稞粉、大麦苗粉、黑豆粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、大豆粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、番茄粉、黄瓜粉、羽衣甘蓝粉、甜菜粉、山药粉、苹果粉、香蕉粉、菠萝粉、椰子粉、草莓粉、水蜜桃粉、火龙果粉、芒果粉、红枣粉中一种或几种，添加或不添加食品添加剂[酶制剂[α-淀粉酶Alpha-amylase(来源黑曲霉Aspergillus niger)、脂肪酶Lipase(来源黑曲霉Aspergillus niger)]、硬脂酰乳酸钙(CSL)中一种或几种]，按一定比例经配料、搅拌、混合、包装而成的专用于馒头、包子、面条、速冻饺子、油条、方便面、饺子、面包、蒸饺、糖糕、拉面、烩面、手抓饼、月饼、灌汤包、春卷、包点的专用小麦粉。

根据添加辅料不同可分为不同产品：杂粮风味专用小麦粉、蔬菜风味专用小麦粉、水果风味专用小麦粉、复合风味专用小麦粉；也可根据用途不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大米粉、小米粉、糯米粉、黑米粉、大麦粉、燕麦粉、高粱粉、藜麦粉、青稞粉、大麦苗粉、黑豆粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、大豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、番茄粉、黄瓜粉、羽衣甘蓝粉、甜菜粉、苹果粉、香蕉粉、菠萝粉、椰子粉、草莓粉、水蜜桃粉、火龙果粉、芒果粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 大麦苗粉、山药粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.9 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性 状	均匀粉末状	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，

色 泽	具有产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
水分， g/100g		≤ 13.5	GB 5009.3
粗细度	CB30	全通	GB/T 5507
	CB36	留存量不超过15.0%	
灰分， g/100g		≤ 2.0	GB 5009.4
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）， mgKOH/100g		≤ 80	GB/T 5510
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg		≤ 1000	GB 5009.111
*总砷（以 As 计）， mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/kg		≤ 0.2	GB 5009.12
铬（以 Cr 计）， mg/kg		≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计）， mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）， mg/kg		≤ 0.02	GB 5009.17
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
展青霉素 ^a ， μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
* 总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。			
^a 仅适用于使用苹果粉的产品。			

2.4 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 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、水分、灰分、净含量及允许短缺量的检验。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粉为主要原料，添加大米粉、小米粉、糯米粉、玉米粉、黑米粉、大麦粉、黑麦粉、燕麦粉、莜麦粉、荞麦粉、高粱粉、藜麦粉、青稞粉、大麦苗粉、黑豆粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、大豆粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、番茄粉、黄瓜粉、羽衣甘蓝粉、甜菜粉、山药粉、苹果粉、香蕉粉、菠萝粉、椰子粉、草莓粉、水蜜桃粉、火龙果粉、芒果粉、红枣粉中一种或几种，添加或不添加食品添加剂（酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]、硬脂酰乳酸钙（CSL）中一种或几种}，按一定比例经配料、搅拌、混合、包装而成的专用于馒头、包子、面条、速冻饺子、油条、方便面、饺子、面包、蒸饺、糖糕、拉面、烩面、手抓饼、月饼、灌汤包、春卷、包点的专用小麦粉。

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》的有关规定，参照相关标准制订本企业标准，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。

遂平克明面粉有限公司

QB