



410378S-2022



开封市天源面业有限公司企业标准

Q/KFTY 0001S-2022

专用小麦粉

2022-02-07 发布

2022-02-07 实施

开封市天源面业有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由开封市天源面业有限公司提出。

本标准起草单位：开封市天源面业有限公司

本标准主要起草人：赵矫哲、吕庆生、牛金院。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、黄豆粉、谷朊粉中的一种或多种），添加或不添加复配小麦粉面粉处理剂【玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡萄糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】中的一种或几种，经混合、称量、包装而成的专用小麦粉。

根据产品的用途不同，产品分类有：馒头包子专用小麦粉、面条专用小麦粉、皮子水面专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油炸类食品专用小麦粉（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）、烩面拉面专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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 复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.8 黄豆粉应符合 Q/ZJS 0004S 的规定（见附录 A）。

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	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类型器皿）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，然后以用温开水漱口，品其滋味
色泽	乳黄色	
气味	具有小麦粉固有的气味，无异味	
滋味	具有小麦粉固有的滋味，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

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T5009.19
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
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96

注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

* 铅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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、含砂量、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



410734S-2021



郑州金诺食品科技有限公司企业标准

Q/ZJS 0004S-2021

黄豆粉

2021-04-17 发布

2021-04-17 实施

郑州金诺食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州金诺食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段雷鹏。

H N
Q B

黄豆粉

1 范围

本标准规定了黄豆粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经粉碎、研磨、过筛、包装而成的非即食黄豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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	呈干燥、疏松的粉末状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，闻其气味、品其滋味
色泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味，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），%	≤ 6.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A， $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.96
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
*铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15

*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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆为主要原料，经粉碎、研磨、过筛、包装而成的非即食黄豆粉。

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》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铬的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州金诺食品科技有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料,经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理,按比例添加或不添加辅料(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、黄豆粉、谷朊粉中的一种或多种),添加或不添加复配小麦粉面粉处理剂【玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素C(抗坏血酸)、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、葡萄糖氧化酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、蛋白酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)】中的一种或几种,经混合、称量、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》的相关规定,制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市天源面业有限公司

QB