



410631S-2022



河南金苑粮油有限公司企业标准

Q/HNJY 0011S-2022

专用小麦粉

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南金苑粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南金苑粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔慧霞。

本标准自发布之日起替代 Q/HNJY 0011S-2019(备案号：410385S-2019，2019-2-11 发布实施)。

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，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、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、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的用于面包、馒头、面条、糕点的专用小麦粉。

根据产品用途不同分为：面包专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、糕点专用小麦粉。

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 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.7 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.8 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.10 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.13 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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
色 泽	乳黄色或乳白色	GB/T 5492
气 味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性 状	粉末状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、杂质
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		面条专用小麦粉		糕点专用小麦粉		面包专用小麦粉		
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	
水分, g/100g	≤14.5								GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤0.55	≤0.70	≤0.55	≤0.70	≤0.55	≤0.70	≤0.60	≤0.75	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	≥27.0	≥28.0	≥27.0	≥28.0	≤27.0	≤28.0	≥30		GB/T 5506.2
粗细度, g/100g	全部通过 CB30 号筛, 留存在 CB36 号筛上的不超过 15%								GB/T 5507
磁性金属物, g/kg ≤	0.003								GB/T 5509
含砂量, g/100g ≤	0.02								GB/T 5508
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0		≥4.0		≤6.0		≥7.0		GB/T 14614
降落数值, s	≥200		≥200		≥160		≥200		GB/T 10361
脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g	≤80								GB/T 5510
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5								GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤0.18								GB 5009.12

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.123
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘，μg/kg	≤5.0	GB 5009.27
抗坏血酸（维生素 C） ^a ，g/kg	≤0.2	GB 5009.86
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤5.0	GB 5009.256
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于添加了维生素 C（抗坏血酸）的产品；		
b 适用于添加了磷酸盐的产品。		

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、水分、灰分、湿面筋、粗细度。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主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、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、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的用于面包、馒头、面条、糕点的专用小麦粉。

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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。

本文件中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金苑粮油有限公司