



410687S-2022



虞城县天成食品有限公司企业标准

Q/YTS 0002S-2022

专用小麦粉

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

虞城县天成食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县天成食品有限公司提出。

本标准由虞城县天成食品有限公司和焦作市粮油质量安全检测中心共同起草。

本标准主要起草人：尚银婷、卢允士。

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原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨制粉、筛理，按比例添加或不添加大豆蛋白粉，添加小麦粉复配食品添加剂【维生素C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的几种】，经混合、包装加工而成的专用于面条、烩面、馒头、手抓饼、饺子、包子、饼干、油条、拉面、线面、挂面、刀削面、面包的小麦粉。

根据添加的原辅料和用途不同将产品分为：面条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、馒头专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、饺子专用小麦粉、包子专用小麦粉、饼干专用小麦粉（发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉）、油条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、线面专用小麦粉、挂面专用小麦粉、刀削面专用小麦粉、面包专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.2 小麦粉复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 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
性 状	粉 状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、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
-----	-----	------

	面条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、拉面专用小麦粉、线面专用小麦粉、挂面专用小麦粉、刀削面专用小麦粉	饺子专用小麦粉、包子专用小麦粉	馒头专用小麦粉、面包专用小麦粉	饼干专用小麦粉		
				发酵饼干专用小麦粉	酥性饼干专用小麦粉	
水分, %	≤ 14.5					GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 2.0					GB 5009.4
湿面筋, %	≥26.0	28.0~32.0	25.0~30.0	24.0~30.0	22.0~26.0	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≤3.5	≤3.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥200	≥200	≥250	250~350	≥150	GB/T 10361
粗细度	全部通过CB36号筛, 留存在CB42号筛的不超过10.0%	全部通过CB36号筛, 留存在CB42号筛的不超过10.0%	全部通过CB36号筛	全部通过CB36号筛, 留存在CB42号筛的不超过10.0%	全部通过CB36号筛, 留存在CB42号筛的不超过10.0%	GB/T 5507
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	80					GB/T 5510
含砂量, %	≤ 0.02					GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003					GB/T 5509
*总砷(以As计), g/kg	≤ 0.4					GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2					GB 5009.12
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02					GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0					GB 5009.123

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
总磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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、粗细度、水分、灰分的检验。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为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨制粉、筛理，按比例添加或不添加大豆蛋白粉，添加小麦粉复配食品添加剂【维生素C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的几种】，经混合、包装加工而成的专用于面条、烩面、馒头、手抓饼、饺子、包子、饼干、油条、拉面、线面、挂面、刀削面、面包的小麦粉。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 GB/T 1355《小麦粉》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

虞城县天成食品有限公司