



410828S-2022



河南鼎泰食品有限公司企业标准

Q/HNDT 0001S-2022

专用小麦粉

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

河南鼎泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鼎泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚爽远、尚栩铭。

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，经过清理、筛选、打麦、去石、加水润麦，磁选、刷麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素C(抗坏血酸)、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、碳酸镁、碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)、沙蒿胶、皂荚糖胶、酶制剂(α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录A)中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途及所用原辅料不同，产品分类为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉、包子专用小麦粉、大饼专用小麦粉、油条专用小麦粉和手抓饼专用小麦粉。

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 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343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 维生素C(抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。
- 2.1.8 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.9 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.15 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.16 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.17 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.18 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。

- 2.1.19蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.20碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.21碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.23皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.24酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.25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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有小麦粉应有的色泽	
气、滋味	具有小麦粉固有的气味和滋味，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
	馒头、包子、 手抓饼 专用 小麦粉	面条、大饼 专用 小麦粉	饺子 专用 小麦粉	面包 专用 小麦粉	糕点、 蛋糕 专用 小麦粉	饼干 专用 小麦粉	油条 专用 小麦粉	
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.0	≥3.5	≥7	≤3.0	≤3.5	≥1.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥250	≥200	≥200	≥250	≥160	≥150	≥200	GB/T 10361
面筋质（以湿重计）, %	≥26.0	≥26	≥28	≥30	≤26	≤32	≥28	GB/T 5506.2
水分, %	≤14.5							GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤1.60							GB 5009.4
粗细度, %	CB30 号筛全部通过，留存 CB36 号筛不超过 15%							GB/T 5507
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, KOH 计）, mg/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
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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
维生素C，g/kg	≤	0.2（仅适用于添加维生素C的产品）	GB 5009.86
偶氮甲酰胺，g/kg	≤	0.045（仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品）	GB 5009.283
^a 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注1：a 仅适用添加焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠的产品。

注2：*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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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、粗细度、净含量及允许短缺量、粉质曲线稳定时间、降落数值。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

- (1) α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (2) 木聚糖酶 Xylanase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*);
- (3) 脂肪酶 Lipase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (4) 葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (5) 半纤维素酶 Hemicellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (6) β -淀粉酶 beta-amylase (来源于大麦 barley);
- (7) 葡糖淀粉酶 Glucoamylase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (8) 蛋白酶 Protease(includingmilkclottingenzymes) (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (9) 木瓜蛋白酶 Papai (来源于木瓜 *Caricapapaya*);
- (10) 麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtili*);
- (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine,pigorhorse liver);
- (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、筛选、打麦、去石、加水润麦，磁选、刷麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素C(抗坏血酸)、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、碳酸镁、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、沙蒿胶、皂荚糖胶、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录A）中的一种或几种，经混合、过筛、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》的有关规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C(抗坏血酸)作为面粉处理剂、抗氧化剂使用；碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）作为膨松剂、面粉处理剂使用。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鼎泰食品有限公司

QB