



410832S-2022



河南枣花面业有限公司企业标准

Q/HZM 0002S-2022

专用小麦粉

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

河南枣花面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南枣花面业有限公司提出。

本标准由河南省作物分子育种研究院和河南枣花面业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李正玲、孙刚磊、毕明锋、潘宏聪、李富涛。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、磨粉、筛理、制粉，添加**辅料**【食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母、魔芋粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、青豆粉、黑豆粉、黑麦粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、糯米粉、籼米粉、薏米粉、小麦胚粉、小麦麸粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、南瓜粉、山药粉、红薯粉、马铃薯粉】中的一种或几种，添加或不添加【维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、偶氮甲酰胺、轻质碳酸钙、重质碳酸钙、碳酸镁、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、沙蒿胶、皂荚糖胶、**酶制剂**【 α -淀粉酶(来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、 β -淀粉酶(来源：大麦或枯草芽孢杆菌)、半纤维素酶(来源：黑曲霉)、蛋白酶(来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、菊糖酶(来源：黑曲霉)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜)、木聚糖酶(来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、葡糖淀粉酶(来源：米曲霉或黑曲霉)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉或黑曲霉)、纤维素酶(来源：黑曲霉)、半纤维素酶(来源：黑曲霉)、脂肪酶(来源：黑曲霉)、磷脂酶(来源：黑曲霉)中的一种或几种】中的一种或几种，经混匀、包装而成的用于制作面包、糕点、蛋糕、饼干、沙琪玛、膨化食品、方便面、麻花、月饼、调味面制品、馒头包子、面条、饺子、拉面/烩面、馄饨、速冻面食、油条、春卷、饼类专用小麦粉。

根据原辅料或用途不同可分为以下：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、沙琪玛专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉、方便面专用小麦粉、麻花专用小麦粉、月饼专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉、馒头包子专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、拉面/烩面专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、油条专用小麦粉、春卷专用小麦粉、饼类专用小麦粉。

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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、青豆粉、黑豆粉、黑麦粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、糯米粉、籼米粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 波菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 山药粉、红薯粉、马铃薯全粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.19 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.24 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.25 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.27 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.28 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.29 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.30 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.34 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.37 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.38 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.39 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.40 轻质碳酸钙和重质碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.41 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

- 2.1.42 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.43 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.44 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.45 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.46 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.47 酶制剂(α -淀粉酶、 β -淀粉酶、蛋白酶、菊糖酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶、葡糖氧化酶、纤维素酶、半纤维素酶、脂肪酶、磷脂酶)应符合 GB 1886.174 的规定。

2.3 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	具有该品种应有的色泽, 均匀一致	GB/T 5492
气 味	具有该品种应有的气味, 无异味	
性 状	呈粉末状或微粒状, 无结块	取 100 克样品于白色瓷盘中, 在自然光条件下, 用肉眼观察其性状、杂质
杂 质	无正常视力可见外来异物	

2.4 理化指标

2.4.1 面包专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、方便面专用小麦粉、麻花专用小麦粉、月饼专用小麦粉、饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	面包 专用小麦粉	沙琪玛 专用小麦粉	方便面 专用小麦粉	麻花 专用小麦粉	月饼 专用小麦粉	饼干 专用小麦粉	糕点 专用小麦粉	蛋糕 专用小麦粉	膨化食品 专用小麦粉	调味面制品 专用小麦粉	检验方法
灰分(干基),% ≤	0.75	1.0	0.70	0.70	0.65	0.70	0.70	0.65	1.0	1.3	GB 5009.4
面筋质(以湿重计),%	≥33.0	≥36.0	≥30.0	≥30.0	≥26.0	≤26.0	≤28.0	≤24.0	27.0~32.0		GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间,min	≥7.0	≥6.0	≥5.0	≥3.0	2.0~5.0	≤3.0	≤2.0	≤2.0	≥2.0	≥3	GB/T 14614
降落数值,s	250~350	250~350	≥200			≥150	≥160	≥250	≥200		GB/T 10361
粗细度,% (标准号筛通过率)	CB30 全通过且 CB36 留存≥10.0					CB36 全通过且 CB42 留存≤ 10.0		CB42 全通过	CB20 全通过且 CB30 留存≤ 20.0		GB/T 5507
水分,% ≤						14.5					GB 5009.3
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)(KOH),mg/100g ≤						80					GB/T 5510
维生素 C ^a (抗坏血酸),g/kg ≤						0.2					GB 5009.86
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计),g/kg ≤						5.0					GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^a ,g/kg ≤						0.045					SN/T 4677
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤						5.0					GB 5009.22

项目	面包 专用小麦粉	沙琪玛 专用小麦粉	方便面 专用小麦粉	麻花 专用小麦粉	月饼 专用小麦粉	饼干 专用小麦粉	糕点 专用小麦粉	蛋糕 专用小麦粉	膨化食品 专用小麦粉	调味面制品 专用小麦粉	检验方法
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq						1000					GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq						60					GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq						5.0					GB 5009.96
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq						0.18					GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg \leq						0.1					GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg \leq						0.02					GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg \leq						0.5					GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq						1.0					GB 5009.123
苯并[a]芘, mg/kg \leq						5.0					GB 5009.27
滴滴涕, mg/kg \leq						0.05					GB/T 5009.19
六六六, mg/kg \leq						0.05					GB/T 5009.19
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 适用于添加相应食品添加剂的产品。											

2.4.2 馒头包子专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、拉面/烩面专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、油条专用小麦粉、春卷专用小麦粉、饼类专用小麦粉应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	馒头包子 专用小麦粉	面条 专用小麦粉	饺子 专用小麦粉	拉面/烩面 专用小麦粉	馄饨 专用小麦粉	速冻面食 专用小麦粉	油条 专用小麦粉	春卷 专用小麦粉	饼类 专用小麦粉	检验方法
灰分(干基),% ≤	0.70									GB 5009.4
面筋质(以湿重计),%	≥27.0	≥26	≥28.0	≥30.0	≥26.0	≥30.0	≥30.0	≥24.0	≥30.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间,min	≥3.0		≥3.5		≥5.0		≥3.0	2.0~5.0	≥5.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥250	≥200								GB/T 10361
粗细度,% (标准号筛通过率)	CB36 全通过		CB36 全通过且 CB42 留存≤10.0							GB/T 5507
水分,% ≤	14.5									GB 5009.3
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)(KOH), mg/100g ≤	80									GB/T 5510
维生素 C ^a (抗坏血酸), g/kg ≤	0.2									GB 5009.86
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5.0									GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg ≤	0.045									SN/T 4677
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

项目	馒头包子 专用小麦粉	面条 专用小麦粉	饺子 专用小麦粉	拉面/烩面 专用小麦粉	馄饨 专用小麦粉	速冻面食 专用小麦粉	油条 专用小麦粉	春卷 专用小麦粉	饼类 专用小麦粉	检验方法
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq					60					GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq					5.0					GB 5009.96
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq					0.18					GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg \leq					0.1					GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg \leq					0.02					GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg \leq					0.5					GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq					1.0					GB 5009.123
苯并[a]芘, mg/kg \leq					5.0					GB 5009.27
滴滴涕, mg/kg \leq					0.05					GB/T 5009.19
六六六, mg/kg \leq					0.05					GB/T 5009.19
注 1: a 适用于添加相应食品添加剂的产品 注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。										

2.5 净含量及允许短缺量

应符合定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号）的规定，检验方法按 JJF 1070.2 规定的执行。

2.6 产品生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.7 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、含砂量、面筋质(湿基)、粗细度。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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、磨粉、筛理、制粉，添加**辅料**【食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母、魔芋粉、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、青豆粉、黑豆粉、黑麦粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、糯米粉、籼米粉、薏米粉、小麦胚粉、小麦麸粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、南瓜粉、山药粉、红薯粉、马铃薯粉】中的一种或几种，添加或不添加【维生素C（抗坏血酸）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、偶氮甲酰胺、轻质碳酸钙、重质碳酸钙、碳酸镁、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、沙蒿胶、皂荚糖胶、**酶制剂**【 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦或枯草芽孢杆菌）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、菊糖酶（来源：黑曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、磷脂酶（来源：黑曲霉）中的一种或几种】】中的一种或几种，经混匀、包装而成的用于制作面包、糕点、蛋糕、饼干、沙琪玛、膨化食品、方便面、麻花、月饼、调味面制品、馒头包子、面条、饺子、拉面/烩面、馄饨、速冻面食、油条、春卷、饼类专用小麦粉。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南枣花面业有限公司