



410929S-2022



河南精良面业有限公司企业标准

Q/HJL 0001S-2022

专用小麦粉

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

河南精良面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南精良面业有限公司提出。

本标准由河南精良面业有限公司、河南省作物分子育种研究院共同起草。

本标准主要起草人：李正玲、王海荣。

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，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，按比例添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、植物蛋白（大豆蛋白粉）中的一种或几种食品辅料，复配小麦粉处理剂（食用玉米淀粉、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、木瓜蛋白酶（来源木瓜）、六偏磷酸钠、磷脂酶A2（来源黑曲霉Aspergillus niger）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、维生素C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、魔芋粉、木聚糖酶（来源黑曲霉Aspergillus niger、米曲霉Aspergillus oryzae）、 α -淀粉酶（来源黑曲霉Aspergillus niger、米曲霉Aspergillus oryzae、枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、脂肪酶（来源黑曲霉Aspergillus niger、米曲霉Aspergillus oryzae）、蛋白酶（来源黑曲霉Aspergillus niger、米曲霉Aspergillus oryzae、枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶（来源黑曲霉Aspergillus niger）、葡糖氧化酶（来源米曲霉Aspergillus oryzae）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺中的几种）、食品加工用酵母的一种或几种，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

根据用途不同将产品分为不同类别：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、包点专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、辣条专用小麦粉、自发专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 植物蛋白（大豆蛋白粉）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 复配小麦粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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 | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或 |

| | | |
|-------|------------------|--|
| 色泽 | 白色 | 同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。 |
| 滋味和气味 | 具有本品特有的气味和滋味,无异味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

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、饺子、烩面、拉面专用小麦粉 | 馒头、包子、包点专用小麦粉 | 糕点专用小麦粉 | 饼干专用小麦粉 | 面包专用小麦粉 | 沙琪玛、油条、辣条专用小麦粉 | 自发专用小麦粉 | |
| 灰分(以干基计), % | ≤ 0.70 | 0.70 | 0.85 | 0.75 | 0.85 | 1.10 | 1.10 | GB 5009.4 |
| 湿面筋, g/100g | ≥28 | ≥25 | ≤27 | ≤30 | ≥30 | ≥28 | ≥24 | GB/T 5506.2 |
| 粉质曲线稳定时间, min | ≥3.0 | ≥3.0 | ≤5.0 | ≤5.0 | ≥5.0 | ≥3.0 | — | GB/T 14614 |
| 降落数值, s | ≥ 200 | 250 | 200 | 250 | 250 | 150 | — | GB/T 10361 |
| 酸度, 碱液 mL/10g | — | — | — | — | — | — | ≤ 6 | GB 5009.239 |
| 混合均匀度, 变异系数 | — | — | — | — | — | — | ≤7.0% | GB/T 5918 |
| 馒头比容, mL/g | — | — | — | — | — | — | ≥1.7 | LS/T 3209 |
| 粗细度 | CB36 号筛全部通过, 留存在 CB42 号筛 ≤ 10.0% | | | | CB30 及 CB36 留存总量 ≤15.0% | | | GB/T 5507 |
| 水分, g/100g | ≤ 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), mgKOH/100g | ≤ 80 | | | | | | | GB/T 5510 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.2 | | | | | | | GB 5009.12 |
| 总砷*(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.4 | | | | | | | GB 5009.11 |
| 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 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | | | | | | | GB 5009.22 |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.05 | | | | | | | GB/T |

| | | |
|---|-------|-------------|
| 滴滴涕, mg/kg ≤ | 0.05 | 5009.19 |
| 苯并[<i>a</i>]芘, μg/kg ≤ | 5.0 | GB 5009.27 |
| 偶氮甲酰胺 ^a , g/kg ≤ | 0.045 | SN/T 4677 |
| 总磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg ≤ | 1000 | GB 5009.111 |
| 赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤ | 5.0 | GB 5009.96 |
| 玉米赤霉烯酮, μg/kg ≤ | 60 | GB 5009.209 |
| 维生素 C ^a (抗坏血酸), g/kg ≤ | 0.2 | GB 5009.86 |
| 注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适于使用该食品添加剂的产品。 | | |

2.4 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

应符合 GB 13122 和 GB 14881 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、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间 (不适用于自发专用小麦粉)、净含量及允许短缺量。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，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，按比例添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、植物蛋白（大豆蛋白粉）中的一种或几种食品辅料，复配小麦粉处理剂（食用玉米淀粉、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、木瓜蛋白酶（来源木瓜）、六偏磷酸钠、磷脂酶A2（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、维生素C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、魔芋粉、木聚糖酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*、米曲霉*Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*、米曲霉*Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*、米曲霉*Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*、米曲霉*Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*）、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉*Aspergillus oryzae*）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺中的几种）、食品加工用酵母的一种或几种，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南精良面业有限公司