



411011S-2022



邓州市金穗香面业有限公司企业标准

Q/DJM 0003S-2022

小麦粉

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

邓州市金穗香面业有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市金穗香面业有限公司提出。

本标准主要起草单位：邓州市金穗香面业有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、孙粮、王建、赵献中、郭媛媛、王充、王婉赟、张子武、咎青佳。

H N

Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求以及检验方法、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、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂{以抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌<又名茂源链霉菌>*Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]中的两种或两种以上为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉中的一种或几种}，经混合包装而成的小麦粉。

根据加工精度和灰分为分类指标，小麦粉分为精制粉、标准粉、普通粉、特精粉四个类别。

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 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.3 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.5 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.6 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.7 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.8 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.10 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.11 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.12 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

- 2.1.13 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.14 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.22 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.23 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.26 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察外观形态、色泽，嗅其气味。
色泽、气味	具有该产品应有的色泽，无异味	

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
	精制粉	标准粉	普通粉	特精粉	
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星				GB/T 27628或GB/T 5504
灰分（以干基计），% ≤	0.70	1.10	1.60	0.60	GB 5009.4或GB/T 24872
脂肪酸值（以湿基，KOH计），mg/100g ≤	80				GB/T 5510或GB/T 15684
湿面筋，% ≥	22.0				GB/T 5506.1或GB/T 5506.2
水分，% ≤	14.5				GB 5009.3或GB/T 5497
含砂量，% ≤	0.02				GB/T 5508

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
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
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
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
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	GB 5009.283
抗坏血酸 (维生素 C) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。

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、加工精度、水分、灰分、含砂量。型式检验应符合国家相关规定。

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、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂{以抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌<又名茂源链霉菌>*Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]中的两种或两种以上为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉中的一种或几种}，经混合包装而成的小麦粉。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》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。