



411043S-2022



河南康元粮油食品加工有限公司企业标准

Q/HKL 0002S-2022

专用小麦粉

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南康元粮油食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由河南康元粮油食品加工有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南康元粮油食品加工有限公司。

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

本标准自发布实施之日起代替 Q/HNXN 0002S-2020（备案号 416609S-2020，备案时间 2020.10.21）。

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，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、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 amyloliquefaciens*)、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*)]、食用木薯淀粉}中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饼干专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、饺子专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、包子专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、辣条专用小麦粉、烙饼专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、油炸面食类专用小麦粉（油条专用小麦粉、油饼专用小麦粉、麻花专用小麦粉、春卷专用小麦粉）、速冻面食类专用小麦粉（速冻馄饨专用小麦粉、速冻包子专用小麦粉、速冻饺子专用小麦粉）。

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 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.4 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.8 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.9 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.10 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.12 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.13 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.17 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.18 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.19 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.20 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.23 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.25 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.27 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.28 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.35 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.36 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.37 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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 | 呈松散粉末状，无霉变和结块 | 取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽，均匀一致 | |
| 气味 | 具有该产品应有的气味、无霉味、酸味、苦味或其他异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 理化指标

2.3.1 所有产品理化指标均应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--|---------|-------------|
| 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 |
| 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 ^b , g/kg | ≤ 0.045 | GB 5009.283 |
| 抗坏血酸 (维生素 C) ^c , 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 仅适用于添加磷酸盐的产品的检验。

b 仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品的检验。

c 仅适用于添加维生素 C 的产品的检验。

2.3.2 馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉理化指标还应符合表 3 的规定。

表 3

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|-----------------------------|---|---------------------------|-------------|
| 灰分（以干基计），% | ≤ | 0.85 | GB 5009.4 |
| 湿面筋，% | ≥ | 26.0 | GB/T 5506.2 |
| 降落数值，s | ≥ | 150 | GB/T 10361 |
| 粉质曲线稳定时间，min | ≥ | 1.5 | GB/T 14614 |
| 脂肪酸值（以湿基，KOH 计）， mg/100g | ≤ | 80 | GB/T 5510 |
| 粗细度，% | | CB36号筛全部通过，CB42号筛留存不超过10% | GB/T 5507 |

2.3.3 饼干专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉理化指标还应符合表 4 的规定。

表 4

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|-------------------------|---|---------------------------|-------------|
| 灰分（以干基计），% | ≤ | 0.85 | GB 5009.4 |
| 湿面筋，% | ≤ | 30.0 | GB/T 5506.2 |
| 降落数值，s | ≥ | 150 | GB/T 10361 |
| 粉质曲线稳定时间，min | ≤ | 7.0 | GB/T 14614 |
| 脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g | ≤ | 80 | GB/T 5510 |
| 粗细度，% | | CB30号筛全部通过，CB36号筛留存不超过10% | GB/T 5507 |

2.3.4 烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉理化指标还应符合表 5 的规定。

表 5

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|-------------------------|---|---------------------------|-------------|
| 灰分（以干基计），% | ≤ | 0.80 | GB 5009.4 |
| 湿面筋，% | ≥ | 26.0 | GB/T 5506.2 |
| 降落数值，s | ≥ | 200 | GB/T 10361 |
| 粉质曲线稳定时间，min | ≥ | 3.0 | GB/T 14614 |
| 脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g | ≤ | 80 | GB/T 5510 |
| 粗细度，% | | CB30号筛全部通过，CB36号筛留存不超过10% | GB/T 5507 |

2.3.5 面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉理化指标还应符合表 6 的规定。

表 6

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|------------|---|------|-------------|
| 灰分（以干基计），% | ≤ | 0.85 | GB 5009.4 |
| 湿面筋，% | ≥ | 30.0 | GB/T 5506.2 |
| 降落数值，s | ≥ | 200 | GB/T 10361 |

| | | | |
|---------------------------|---|----------------------------|------------|
| 粉质曲线稳定时间, min | ≥ | 1.5 | GB/T 14614 |
| 脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g | ≤ | 80 | GB/T 5510 |
| 粗细度, % | | CB30号筛全部通过, CB36号筛留存不超过10% | GB/T 5507 |

2.3.6 面条专用小麦粉、烙饼专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉理化指标还应符合表 7 的规定。

表 7

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|---------------------------|---|----------------------------|-------------|
| 灰分(以干基计), % | ≤ | 0.95 | GB 5009.4 |
| 湿面筋, % | ≥ | 26.0 | GB/T 5506.2 |
| 降落数值, s | ≥ | 150 | GB/T 10361 |
| 粉质曲线稳定时间, min | ≥ | 1.5 | GB/T 14614 |
| 脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g | ≤ | 80 | GB/T 5510 |
| 粗细度, % | | CB30号筛全部通过, CB36号筛留存不超过10% | GB/T 5507 |

2.3.7 辣条专用小麦粉、油炸面食类专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉理化指标还应符合表 9 的规定。

表 8

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|---------------------------|---|----------------------------|-------------|
| 灰分(以干基计), % | ≤ | 1.4 | GB 5009.4 |
| 湿面筋, % | ≥ | 26.0 | GB/T 5506.2 |
| 脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g | ≤ | 80 | GB/T 5510 |
| 粗细度, % | | CQ20号筛全部通过, CB30号筛留存不超过20% | GB/T 5507 |

2.3.8 馄饨专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、速冻面食类专用小麦粉理化指标还应符合表 10 的规定。

表 9

| 项 目 | | 指 标 | 检验方法 |
|---------------------------|---|----------------------------|-------------|
| 灰分(以干基计), % | ≤ | 0.80 | GB 5009.4 |
| 湿面筋, % | ≥ | 26.0 | GB/T 5506.2 |
| 降落数值, s | ≥ | 150 | GB/T 10361 |
| 粉质曲线稳定时间, min | ≥ | 1.5 | GB/T 14614 |
| 脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g | ≤ | 80 | GB/T 5510 |
| 粗细度, % | | CB30号筛全部通过, CB36号筛留存不超过10% | GB/T 5507 |

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、水分、灰分、湿面筋、粗细度。型式检验应符合国家相关规定。

H N
Q B

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，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、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 amyloliquefaciens*)、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*)]、食用木薯淀粉}中的一种或几种，经混合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》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。

河南康元粮油食品加工有限公司