



411045S-2022



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0003S-2022

# 复配专用小麦粉

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南天香面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTX 0003S-2020(备案号：415819S-2020，2020-07-31 发布实施)。

H N

Q B

# 复配专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了复配专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加铁棍山药粉、荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、藜麦粉、高粱粉、红枣粉、绿豆粉、黄豆粉中的一种或多种，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素C、 $\alpha$ -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、碳酸钙中的几种或全部】中的一种或几种，经混合、检验、包装而成的复配专用小麦粉。

复配专用小麦粉分为：烘焙复配专用小麦粉、面条复配专用小麦粉、包子复配专用小麦粉、馒头复配专用小麦粉、包点复配专用小麦粉、油条复配专用小麦粉、饼干复配专用小麦粉、烩面复配专用小麦粉、拉面复配专用小麦粉、饺子复配专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 铁棍山药粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.3 荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.7 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.8 南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	颗粒状或粉状	从样品中取出 100g, 将本品倒入白色磁盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 熟制后, 温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味、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
		一 等	精 制	
水分, %	≤	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	2.0	4.0	GB 5009.4
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000		GB 5009.111
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60		GB 5009.209
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
维生素C <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2		GB 5009.86
总磷酸盐(以磷酸根计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	5.0		GB 5009.256

注: \*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定

a仅适用于添加该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

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分。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粉为主要原料，添加铁棍山药粉、荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、藜麦粉、高粱粉、红枣粉、绿豆粉、黄豆粉中的一种或多种，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素C、 $\alpha$ -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、碳酸钙中的几种或全部】中的一种或几种，经混合、检验、包装而成的复配专用小麦粉。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，参照 GB/T 1355《小麦粉》标准制定本企业标准，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。