



411058S-2022



河南金苑粮油有限公司企业标准

Q/HNJY 0001S-2022

小麦粉

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南金苑粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南金苑粮油有限公司、南乐金苑面业有限公司、郑州金苑面业有限公司提出并起草。

此标准同样适用于南乐金苑面业有限公司、郑州金苑面业有限公司。

本标准起草人：崔慧霞、程相超、白群莉、许俊、崔安业。

H N

Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的术语和定义、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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，不添加或添加维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的小麦粉。

根据产品用途不同分为：强筋粉、高筋特精粉、麦芯粉、精制粉、特制粉、标准粉、普通粉。

2 术语和定义

- 2.1 强筋粉：加工精度高，选用筋力较高的小麦，经合理的配麦、配粉精制而成。
- 2.2 高筋特精粉：加工精度高，选用筋力中高等的小麦，经合理的配麦、配粉精制而成。
- 2.3 麦芯粉：加工精度高，选用筋力中等的小麦，提取麦芯部分经合理的配麦、配粉精制而成。
- 2.4 特制粉：加工精度低，选用筋力中等的小麦，经合理的配麦、配粉精制而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合GB 2715和GB 1351的规定。
- 3.1.2 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 3.1.3 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 3.1.4 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 3.1.5 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.6 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 3.1.7 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 3.1.8 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 3.1.9 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
-----	-----	------

色泽、气味	正常	GB/T 5492
外观形态	粉末或微颗粒状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，自然光下 用肉眼观察其外观形态、杂质
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		类别						检验方法	
		强筋粉	高筋特精粉	麦芯粉	精制粉	特制粉	标准粉		普通粉
湿面筋, g/100g	≥	27.0	26.0	25.0	26.0			GB/T 5506.2	
灰分(以干基计), g/100g	≤	0.65			0.70	0.90	1.10	1.60	GB 5009.4
水分, g/100g	≤	14.5						GB 5009.3	
磁性金属物, g/kg	≤	0.003						GB/T 5509	
含砂量, g/100g	≤	0.02						GB/T 5508	
脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g	≤	80						GB/T 5510	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5						GB 5009.11	
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18						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	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0						GB 5009.123	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000						GB 5009.111	
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60						GB 5009.209	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0						GB 5009.22	
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0						GB 5009.96	
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0						GB 5009.27	
抗坏血酸(维生素 C) ^a , g/kg	≤	0.2						GB 5009.86	
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg	≤	5.0						GB 5009.256	

注: *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 适用于添加了维生素 C (抗坏血酸) 的产品;
b 适用于添加了磷酸盐的产品。

3.4 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。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、湿面筋、含砂量。型式检验按国家有关规定执行。

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、清粉、筛理，不添加或添加维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）中的一种或多种，经混合、过筛、包装而成的小麦粉。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本文件中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金苑粮油有限公司