



411088S-2022



益海（周口）小麦工业有限公司企业标准

Q/YHZK 0001S-2022

专用小麦粉

2022-04-29 发布

2022-04-29 实施

益海（周口）小麦工业有限公司 发布

前 言

本标准起草单位：益海（周口）小麦工业有限公司。

本标准主要起草人：赵景艳、党晓君、张静雯、李凤群、贺秀丽、娄永洲。

本标准自发布实施日起替代 Q/YHZK 0001S-2021。

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，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、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、碳酸镁、碳酸钙、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）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌）、沙蒿胶、皂荚糖胶中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的用于面包、汉堡、馒头、面条、饺皮、糕点、饼干、挞皮、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、速冻面食、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、饅饅面、膨化食品、调味面制品的专用小麦粉。

根据产品用途不同分为：面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺皮专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、挞皮专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、饼类专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、春卷专用小麦粉、麻花专用小麦粉、包点专用小麦粉、饅饅面专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 2715和GB 1351的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.7 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.8 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.10 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.13 碳酸镁应符合GB 25587的规定。

2.1.14 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

2.1.15 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.16 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。

2.1.17 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。

2.1.18 大豆粉应符合GB 2715的规定。

2.1.19 生产用水应符合GB 5749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
色泽	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性状	粉末状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、杂质。
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、馒头用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、挞皮用小麦粉、调味面制品用小麦粉、膨化食品用小麦粉、沙琪玛用小麦粉应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标											检验方法	
	面包用 小麦粉	汉堡用 小麦粉	馒头用 小麦粉	面条用 小麦粉	饺子用 小麦粉	糕点用 小麦粉	饼干用 小麦粉	挞皮用 小麦粉	调味面制品 用小麦粉	膨化食品 用小麦粉	沙琪玛用 小麦粉		
灰分(以干基计)/ (%)	≤	0.85	0.85	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	1.00	1.00	1.00	GB 5009.4
湿面筋/ (%)		≥30	≥30	≥26	≥26	≥26	≤26	≤30	≤28	≥26	≥26	≥30	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/ (min)		≥6	≥6	≥3	≥3	≥3	≤7	≥3	≥3	≥3	≥3	≥6	GB/T 14614
粗细度		全部通过 CB30 号筛, 留存在 CB36 号筛上的不超过 15.0%							全部通过 CQ20 号筛, 留存在 CB30 号筛上的不超过 20.0%			GB/T 5507	
降落数值/ (s)	≥	160											GB/T 10361
水分/ (%)	≤	14.5											GB 5009.3
磁性金属物/ (g/kg)	≤	0.003											GB/T 5509
含砂量/ %	≤	0.02											GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基, KOH 计)/ (mg/100g)	≤	80											GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0											GB 5009.22
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/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	60	GB 5009.209
铅 ^a (以 Pb 计)/(mg/kg)	\leq	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	\leq	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	\leq	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	\leq	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	5.0	GB 5009.27
维生素 C (抗坏血酸) ^b /(g/kg)	\leq	0.2	GB 5009.86
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^c /(g/kg)	\leq	5.0	GB 5009.256
<p>^a 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>^b 适用于添加了维生素 C (抗坏血酸) 的产品;</p> <p>^c 适用于添加了磷酸盐的产品。</p>			

拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饼类用小麦粉、速冻面食用小麦粉、包点用小麦粉、糖糕用小麦粉、饅饅面用小麦粉、麻花用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标										检验方法	
	拉面用小 麦粉	烩面用小 麦粉	饼类用小 麦粉	速冻面食 用小麦粉	包点用小 麦粉	糖糕用小 麦粉	饅饅面用小 麦粉	麻花用小 麦粉	油条用小 麦粉	春卷用小麦 粉		
灰分(以干基计)/(%)	\leq	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.85	0.85	0.70	GB 5009.4

湿面筋/(%)	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≤26	GB/T5506.2
粉质曲线稳定时间/(min)	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≤7	GB/T 14614
粗细度	全部通过 CB30 号筛, 留存在 CB36 号筛上的不超过 15.0%										GB/T 5507
降落数值/(s)	≥	160									GB/T 10361
水分/(%)	≤	14.5									GB 5009.3
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003									GB/T 5509
含砂量/%	≤	0.02									GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基, KOH 计)/(mg/100g)	≤	80									GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0									GB 5009.22
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
铅 ^a (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.18									GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.1									GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.02									GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5									GB 5009.11
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 (抗坏血酸) \leq ^b /(g/kg)	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计) ^c / (g/kg) \leq	5.0	GB 5009.256
<p>^a 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>^b 适用于添加了维生素 C (抗坏血酸) 的产品;</p> <p>^c 适用于添加了磷酸盐的产品。</p>		

QB

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070.2规定的方法进行检测。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 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

出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、湿面筋、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本文件适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、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、碳酸镁、碳酸钙、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）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌）、沙蒿胶、皂荚糖胶中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的用于面包、汉堡、馒头、面条、饺子皮、糕点、饼干、挞皮、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、速冻面食、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、馅饼、膨化食品、调味面制品的专用小麦粉。

本文件根据《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，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。

益海（周口）小麦工业有限公司