



411230S-2022



河南康隆食业有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2022

专用小麦粉

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

河南康隆食业有限公司 发布

前 言

本标准由河南康隆食业有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏占强。

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粉为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、白砂糖，添加玉米粉、糯米粉、南瓜粉、谷朊粉、大豆植物蛋白、鸡蛋全粉、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、酪蛋白）、食用葡萄糖、食用盐、牛奶味香精、食用酵母、食品添加剂[沙蒿胶、皂荚糖胶、维生素 C(抗坏血酸)、偶氮甲酰胺、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠)、复配酶制剂[α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的几种原料，经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。

按照配方不同分为：包子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、烧饼专用小麦粉、饼干专用小麦粉、油条专用小麦粉、面包专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、麻花专用小麦粉、月饼专用小麦粉、酥肉专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 牛奶味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.16 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。

- 2.1.17 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.19 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.20 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.24 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.26 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.30 复配酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 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	粉末状, 无结块	从混合均匀的样品中取出 100g, 自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质, 嗅其气味, 熟制后, 温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有小麦粉应有的气味和滋味, 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 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标															检验方法	
		包子专 用小麦 粉	馒头专 用小麦 粉	饺子专 用小麦 粉	面条 专用 小麦 粉	拉面 专用 小麦 粉	烩面 专用 小麦 粉	凉皮 专用 小麦 粉	糖糕 专用 小麦 粉	烧饼 专用 小麦 粉	饼干专 用小麦 粉	油条 专用 小麦 粉	面包 专用 小麦 粉	蛋糕 专用 小麦 粉	月饼 专用 小麦 粉	麻花 专用 小麦 粉		酥肉 专用 小麦 粉
水分, %	≤	14.5	14.0	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.0	14.0	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干 基计), %	普通级	≤	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.90	0.70	0.65	0.70	0.70	0.70	GB 5009.4
	精制级	≤	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.70	0.55	0.53	0.55	0.55	0.55	GB 5009.4
脂肪酸值(以湿基计),	≤	80.0															GB/T 5510	
湿面筋, %		26.0~ 32.0	25.0~ 30.0	28.0~ 32.0	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	24.0~ 32.0	≥30	≥35	≤24	≤24	≥30	≥30	GB/T 5506.4
粉质曲线稳定时间, min		≥4.0	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≥4.0	≥4.0	≥4.0	≥3.0	≥3.0	≥2.0	≥3.0	≥7.0	≤2.0	≤2.0	≥3.0	≥3.0	GB/T 14614
降落数值, s		≥250	≥250	≥200	≥200	≥250	≥250	≥250	≥200	≥250	≥200	≥250	≥250	≥250	≥160	≥250	≥250	GB/T 10361
含砂量, %	≤	0.02															GB/T 5508	
磁性金属物含量, 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	
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
苯并(a)芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
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
维生素C ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
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
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

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 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、降落数值、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、白砂糖，添加玉米粉、糯米粉、南瓜粉、谷朊粉、大豆植物蛋白、鸡蛋全粉、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、酪蛋白）、食用葡萄糖、食用盐、牛奶味香精、食用酵母、食品添加剂[沙蒿胶、皂荚糖胶、维生素 C(抗坏血酸)、偶氮甲酰胺、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠)、复配酶制剂[α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）]中的几种原料，经配料、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》的有关规定，参照 GB/T 1355 《小麦粉》、LS/T 3201 《面包用小麦粉》、LS/T 3202 《面条用小麦粉》、LS/T 3204 《馒头用小麦粉》、LS/T 3203 《饺子用小麦粉》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南康隆食业有限公司

QB