



411386S-2022



麟储粮油购销进出口有限公司企业标准

Q/LLG 0003S-2022

# 专用小麦粉

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

麟储粮油购销进出口有限公司 发布

## 前 言

本标准由麟储粮油购销进出口有限公司提出并起草。

本标准起草人：司远、王有良。

本标准自发布实施日起替代Q/LLG 0003S-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、研磨、筛理，添加谷朊粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、果蔬粉（南瓜粉、甜菜根粉、胡萝卜粉、芥菜粉、西蓝花粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、苹果粉、山楂粉、梨粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、核桃粉中的几种）、食用菌粉（香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的几种）、食用酵母、复配面粉处理剂{食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸二氢钠、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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]中的几种}中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、饼干专用小麦粉、月饼专用小麦粉、面点专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉）。

按照配方不同分为：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、饼干专用小麦粉、月饼专用小麦粉、面点专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求小麦淀粉

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。

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

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 青稞粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.11 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 食用酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。

2.1.14 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.15 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
性 状	粉末状或含有少量颗粒，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，并检查有无外来杂质物，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	
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3	
灰分（以干基计），%	≤ 4.0	GB 5009.4	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44	
脂肪酸值（以湿基计），	≤ 80.0	GB/T 5510	
湿面筋，%	面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉	≥ 26	GB/T 5506.4
	饺子专用小麦粉	28~32	
	馒头专用小麦粉	25~30	
	油条专用小麦粉、月饼专用小麦粉、面点专用小麦粉	≥ 25	
	饼干专用小麦粉	22~26	

	糕点专用小麦粉	≤	24.0	
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉	≥	30	
	包子专用小麦粉	≥	26	
	蛋糕专用小麦粉	≥	24	
	发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉	≥	22	
	沙琪玛专用小麦粉	≥	40	
粉质曲线稳定时间, min	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、包子专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉	≥	3.0	GB/T 14614
	饺子专用小麦粉	≥	3.5	
	饼干专用小麦粉	≤	3.5	
	月饼专用小麦粉、面点专用小麦粉	≥	2.0	
	糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉	≤	7.0	
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉	≥	7.0	
降落数值, s		≥	150	GB/T 10361
粗细度, %	CB36 号筛全部通过, 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%			GB/T 5507
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 <sub>1</sub> , 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
抗坏血酸 <sup>a</sup> , g/kg		≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 <sup>a</sup> , g/kg		≤	0.045	SN/T 4677
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg		≤	20	GB 5009.185
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
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。			
b 仅适用于添加苹果粉、山楂粉产品的检测。			

#### 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、粗细度、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。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加谷朊粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、果蔬粉（南瓜粉、甜菜根粉、胡萝卜粉、芥菜粉、西蓝花粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、苹果粉、山楂粉、梨粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、核桃粉中的几种）、食用菌粉（香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的几种）、食用酵母、复配面粉处理剂{食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸二氢钠、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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]中的几种}中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、饼干专用小麦粉、月饼专用小麦粉、面点专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉）。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，参照相关标准要求，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。