



411161S-2022



豫粮集团濮阳专用面粉有限公司企业标准

Q/PYL 0005S-2022

专用小麦粉

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司 发布

前 言

本标准由豫粮集团濮阳专用面粉有限公司提出。

本标准起草单位：豫粮集团濮阳专用面粉有限公司。

本标准主要起草人：耿涛、仝轩宇、董晓伟、杨振、纪素芹、张九玲。

本标准自发布实施日起替代：Q/PYL 0005S-2020（备案号 415127S-2020）。

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，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钙中的一种或几种，添加或不添加复配食品添加剂【维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、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 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -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*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的多种】，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、汉堡、馒头、面条、饺子、糕点、蛋糕、饼干、挞皮、沙琪玛、家用面包、中式面点、拉面、烩面、包点、麻花、油条、速冻面制品、拉面烩面、馒头包点、蒸饺笼包、面条饺皮的小麦粉。

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、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉、挞皮专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、家用面包专用小面粉、中式面点专用小面粉、油条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、包点专用小麦粉、麻花专用小麦粉、速冻面制品专用小麦粉、拉面烩面专用小麦粉、馒头包点专用小麦粉、蒸饺笼包专用小麦粉、面条饺皮专用小麦粉。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB 20371 和 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 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
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 100g 样品，在黑色平板上均匀摊成 15cm*20cm 的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状和杂质。
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 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、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标							检验方法	
		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	饺子专用小麦粉	糕点专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉		饼干专用小麦粉
灰分（以干基计）/（%）	≤	0.85	0.85	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	GB 5009.4
面筋质（以湿重计）/（%）	≥	30	30	24	26	26	≤26	≤27	≥22	GB/T5506.2
粉质曲线稳定时间/（min）	≥	1.5	1.5	3	3	3	≤7	≤7	≥1.5	GB/T14614
降落数值/（s）	≥	200	200	200	200	200	200	200	200	GB/T10361
水分/（%）	≤	14.5							GB 5009.3	
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003							GB/T5509	
含砂量/（%）	≤	0.02							GB/T5508	
脂肪酸值/（mgKOH/100g）	≤	60							GB/T5510	
粗细度		CB36 全通，CB42 留存≤10%							GB/T5507	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.2							GB 5009.12	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.02							GB 5009.17	
总砷*（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.3							GB 5009.11	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1							GB 5009.15	

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	GB5009.111
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤	60	GB5009.209
维生素 C(抗坏血酸) ^{注1} /(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^{注2} (以 PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg)	≤	5.0	GB5009.256
偶氮甲酰胺 ^{注3} / (g/kg)	≤	0.045	SN/T 4677
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB5009.123
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
<p>* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 1: 适用于添加维生素 C (抗坏血酸) 的产品。</p> <p>注 2: 适用于添加磷酸盐的产品。</p> <p>注 3: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。</p>			

2.3.2 挞皮专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、家用面包专用小面粉、中式面点专用小麦粉、油条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、包点专用小麦粉理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标								检验方法	
	挞皮专用小麦粉	沙琪玛专用小麦粉	家用面包专用小麦粉	中式面点专用小面粉	油条专用小面粉	拉面专用小面粉	烩面专用小面粉	包点专用小面粉		
灰分 (以干基计)/ (%)	≤	0.75	1.00	0.85	0.75	0.85	0.70	0.70	0.75	GB 5009.4
面筋质 (以湿重计) / (%)		≥24	≥50	≥30	≥27	≥24	≥26	≥26	≥24	GB/T5506.2
粉质曲线稳定时间/(min)		≥3	≥3	≥1.5	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	GB/T14614
降落数值/(s)		≥200	≥160	≥200	≥200	≥160	≥200	≥200	≥200	GB/T10361
水分/ (%)	≤	14.5								GB 5009.3
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003								GB/T5509
含砂量/ (%)	≤	0.02								GB/T5508
脂肪酸值/(mgKOH/100g)	≤	60								GB/T5510
粗细度		CB36 全通, CB42 留存≤10%								GB/T5507
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.2								GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.02								GB 5009.17
总砷* (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.3								GB 5009.11

镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
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	GB5009.111
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 / (μg/kg)	≤	60	GB5009.209
维生素 C (抗坏血酸) ^{注1} / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^{注2} (以 PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg)	≤	5.0	GB5009.256
偶氮甲酰胺 ^{注3} / (g/kg)	≤	0.045	SN/T 4677
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB5009.123
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
<p>* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 1: 适用于添加维生素 C 的产品。</p> <p>注 2: 适用于添加磷酸盐的产品。</p> <p>注 3: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。</p>			

2.3.3 麻花专用小麦粉、速冻面制品专用小麦粉、拉面烩面专用小麦粉、馒头包点专用小麦粉、蒸饺笼包专用小麦粉、面条饺皮专用小麦粉理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	指标						检验方法
	麻花专用小面粉	速冻面制品专用小麦粉	拉面烩面专用小麦粉	馒头包点专用小麦粉	蒸饺笼包专用小麦粉	面条饺皮专用小麦粉	
灰分 (以干基计) / (%)	≤ 0.85	0.70	0.70	0.75	0.75	0.75	GB 5009.4
面筋质 (以湿重计) / (%)	≥24	≥23	≥26	≥24	≥26	≥26	GB/T5506.2
粉质曲线稳定时间 / (min)	≥3	≤7	≥3	≥3	≥3	≥3	GB/T14614
降落数值 / (s)	≥160	≥160	≥200	≥200	≥200	≥200	GB/T10361
水分 / (%)	≤	14.5					GB 5009.3
磁性金属物 / (g/kg)	≤	0.003					GB/T5509
含砂量 / (%)	≤	0.02					GB/T5508
脂肪酸值 / (mgKOH/100g)	≤	60					GB/T5510
粗细度	CB36 全通, CB42 留存 ≤10%						GB/T5507
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.2					GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.02					GB 5009.17

总砷* (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
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
维生素 C (抗坏血酸) ^{注1} / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^{注2} (以 PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^{注3} / (g/kg)	≤	0.045	SN/T 4677
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB5009.123
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
<p>* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 1: 适用于添加维生素 C (抗坏血酸) 的产品。</p> <p>注 2: 适用于添加磷酸盐的产品。</p> <p>注 3: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。</p>			

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。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、磨粉、筛理，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钙中的一种或几种，添加或不添加复配食品添加剂【维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、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 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -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*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的多种】，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、汉堡、馒头、面条、饺子、糕点、蛋糕、饼干、挞皮、沙琪玛、家用面包、中式面点、拉面、烩面、包点、麻花、油条、速冻面制品、拉面烩面、馒头包点、蒸饺笼包、面条饺皮的小麦粉。本标准根据《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，制订本企业标准，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。

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司