



411096S-2022



兰考县神人助粮油有限公司企业标准

Q/LSLY 0002S-2022

专用小麦粉

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

兰考县神人助粮油有限公司 发布

前 言

本标准由兰考县神人助粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘保香、张献兵、耿新奇、王薪。

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。

本标准适用于以不同品种的小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆（粉碎）、谷朊粉、偶氮甲酰胺、沙蒿胶、复配小麦粉面粉处理剂[维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙]、复配小麦粉面粉处理剂[维生素C、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙]、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的几种或多种，混合、包装加工而成的专用于馒头、包子、面条、饺子、油条的小麦粉。

根据原料不同可分为：馒头、包子用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、油条用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.5 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 复配小麦粉面粉处理剂[维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙]、复配小麦粉面粉处理剂[维生素 C、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙]应符合 GB 26687 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.12 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。

2.1.13 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 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	粉状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈均匀一致的乳白色至乳黄色	
滋味、气味	具有小麦粉固有的的气味和滋味，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的规定。

表2 理化指标

项目	指标							检验方法	
	馒头、包子 用小麦粉		面条用小麦粉		饺子用小麦粉		油条用 小麦粉		
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级			
水分, %	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	0.60	0.75	0.55	0.75	0.55	0.70	0.75	GB 5009.4
面筋质(以湿基计), %	≥	26	28	26	28	26	28	28	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0		3.0		3.5		-	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250		200		200		-	GB/T 10361
粗细度, %		CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过10							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
脂肪酸值(以湿基计), mgKOH/100g	≤	80.0							GB/T 5510
总磷酸盐 ^a 【以(P ₀ ³⁻)计】, g/kg	≤	5.0							GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0							GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05							GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05							GB/T 5009.19
*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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤	0.045	GB 5009.283 或 SN/T 4677
维生素 C ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86

注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以不同品种的小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆（粉碎）、谷朊粉、偶氮甲酰胺、沙蒿胶、复配小麦粉面粉处理剂[维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙]、复配小麦粉面粉处理剂[维生素C、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙]、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的几种或多种，混合、包装加工而成的专用于馒头、包子、面条、饺子、油条的小麦粉。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》的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。

兰考县神人助粮油有限公司