



411469S-2022



郑州万家食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0005S-2022

# 低筋小麦粉

2022-06-01 发布

2022-06-01 实施

郑州万家食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州万家食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李建光、刘婉、杜万军、李祥、张妙玉。

H N

Q B

# 低筋小麦粉

## 1 范围

本标准规定了低筋小麦粉的分类、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（或不添加）复配营养强化剂【醋酸视黄酯（维生素A）、盐酸硫胺素（维生素B<sub>1</sub>）、核黄素（维生素B<sub>2</sub>）、烟酸、碳酸钙、磷酸氢钙、葡萄糖酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、硫酸锌、亚硒酸钠、L-盐酸赖氨酸中的几种】，按一定比例经配料、混合（或不混合）、包装而成的低筋小麦粉。

按照是否添加复配营养强化剂可分为低筋小麦粉和营养强化低筋小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 复配营养强化剂【醋酸视黄酯（维生素A）、盐酸硫胺素（维生素B<sub>1</sub>）、核黄素（维生素B<sub>2</sub>）、烟酸、碳酸钙、磷酸氢钙、葡萄糖酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、硫酸锌、亚硒酸钠、L-盐酸赖氨酸】应符合 GB 26687的规定。

2.1.3 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	粉状	取样品适量，置于洁净、干燥的白瓷盘中，在自然光下目测其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色或淡黄色	
气味、滋味	具有小麦特有的麦香味、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
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3

湿面筋, %	<	24	GB/T 5506.2
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
维生素 B <sub>1</sub> , mg/kg		3-5	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> , mg/kg		3-5	GB 5009.85
烟酸, mg/kg		40-50	GB 5009.89
钙(以 Ca 计), mg/kg		1600-3200	GB 5009.92
铁(以 Fe 计), mg/kg		14-26	GB 5009.90
锌(以 Zn 计), mg/kg		10-40	GB 5009.14
硒(以 Se 计), mg/kg		0.14-0.28	GB 5009.93
L-赖氨酸, g/kg		1-2	GB 5009.124
维生素 A, μg/kg		600-1200	GB 5009.82
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、烟酸、钙、铁、锌、硒、L-赖氨酸、维生素 A 仅限添加相应食品营养强化剂的产品检验。			

#### 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 的规定。

## 2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定;食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 3 检验

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

H N

Q B

## 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（或不添加）复配营养强化剂【醋酸视黄酯（维生素A）、盐酸硫胺素（维生素B<sub>1</sub>）、核黄素（维生素B<sub>2</sub>）、烟酸、碳酸钙、磷酸氢钙、葡萄糖酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌、硫酸锌、亚硒酸钠、L-盐酸赖氨酸中的几种】，按一定比例经配料、混合（或不混合）、包装而成的低筋小麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》相关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州万家食品有限公司