



411575S-2022



河南莲花面粉有限公司企业标准

Q/HLM 0004S-2022

专用小麦粉

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

河南莲花面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南莲花面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘建春、张国庆、张翔宇、刘凤梅。

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、以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理加工成小麦粉(或以小麦粉为原料)，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白、大豆粉、麸皮、全麦粉、小麦胚、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、抗坏血酸、 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*)、蛋白酶(来源于黑曲霉*Aspergillus niger*)中的一种或几种包装而成的专用小麦粉。

根据用途的不同分为：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺子皮专用小麦粉、休闲食品专用小麦粉、裹粉专用小麦粉、饼干专用小麦粉、包点专用小麦粉、油条专用小麦粉、蛋挞专用小麦粉。

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 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉、玉米淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.5 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.6 麸皮应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.7 小麦胚应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.9 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.10 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.11 蛋白酶应符合GB/T 23527的规定。
- 2.1.12 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.13 α -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.14 木聚糖酶、葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.17 大豆粉应符合GB 2715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	呈粉末状，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，并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色或微黄色	
气味、滋味	具有正常的小麦粉固有的气味和滋味，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、表 3 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标					检验方法
	面条专用小麦粉	馒头专用小麦粉	糕点专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	饺子专用小麦粉	
灰分(以干基计), %	≤ 0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	GB 5009.4
面筋质(以湿重计), %	≥28.0	≥28.0	≤24.0	≤24.0	≥28.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	/	≤2.0	≤2.0	≥3.0	GB/T 14614
水分, %	≤	14.5				GB 5009.3
降落数值, s	/	/	≥160	≥250	≥250	GB/T 10361
粗细度	全部通过 CB36 号筛, 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, g/kg	≤	0.003				GB/T 5509
脂肪酸值(KOH), mg/100g	≤	80				GB/T 5510
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000				GB 5009.111
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22
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
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0				GB 5009.256
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02				GB 5009.17
*总砷(以As计), mg/kg	≤	0.4				GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2				GB 5009.12
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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.27
抗坏血酸, g/kg	\leq	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 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

表 3 理化指标

项目		指标					检验方法	
		饼干专用小麦粉	包点专用小麦粉	油条专用小麦粉	蛋挞专用小麦粉	休闲食品专用小麦粉		裹粉专用小麦粉
灰分(以干基计), %	\leq	0.70	0.70	0.85	0.70	1.40	2.00	GB 5009.4
面筋质(以湿重计), %		25-30	≥ 28.0	≥ 25.0	≥ 25.0	≥ 25.0	≥ 25.0	GB/T 5506.2
水分, %	\leq	14.5					GB 5009.3	
粗细度		全部通过 CB36 号筛, 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%			全部通过 CQ20 号筛		GB/T 5507	
含砂量, %	\leq	0.02					GB/T 5508	
磁性金属物, g/kg	\leq	0.003					GB/T 5509	
脂肪酸值(KOH), $\text{mg}/100\text{g}$	\leq	80					GB/T 5510	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000					GB 5009.111	
黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0					GB 5009.22	
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60					GB 5009.209	
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0					GB 5009.96	
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0					GB 5009.256	
总汞(以Hg计), mg/kg	\leq	0.02					GB 5009.17	
*总砷(以As计), mg/kg	\leq	0.4					GB 5009.11	
铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0.2					GB 5009.12	
镉(以Cd计), mg/kg	\leq	0.1					GB 5009.15	
铬(以Cr计), mg/kg	\leq	1.0					GB 5009.123	
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0					GB 5009.27	
抗坏血酸, g/kg	\leq	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 仅适用于添加该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 1070.2 的规定。

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

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、水分、灰分、面筋质、含砂量、磁性金属物及粗细度。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为原料，经清理、润麦、研磨、筛理加工成小麦粉(或以小麦粉为原料)，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白、大豆粉、麸皮、全麦粉、小麦胚、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、抗坏血酸、 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*）、蛋白酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种包装而成的专用小麦粉。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》的有关要求而制定的，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南莲花面粉有限公司

Q B