



411592S-2022



河南汇迪面业有限公司企业标准

Q/HHM 0003S-2022

专用小麦粉

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

河南汇迪面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南汇迪面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李少卫。

HN

QB

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原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或多种食品辅料、添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、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、碳酸钙、碳酸镁、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*)、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*)、葡萄糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)*Streptomyces mobaraensis*]中的一种或多种，经混合、包装而成的专用小麦粉[面包专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉(拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉)、馒头专用小麦粉、油条(麻花)专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉]。

根据添加的原料不同可分为：面包专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉(拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉)、馒头专用小麦粉、油条(麻花)专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885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 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493和GB 20371的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.7 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.8 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。
- 2.1.9 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.11 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

- 2.1.12 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.15 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.16 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.17 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.18 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.19 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.20 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.25 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.26 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.27 聚偏磷酸钾应符合GB 1886.325的规定。
- 2.1.28 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.29 维生素C(抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。
- 2.1.30 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.31 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.32 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。
- 2.1.33 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.34 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.35 蛋白酶、木聚糖酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174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	从样品中取出100克，倒入一白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	乳白色或乳黄色	
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

H N

Q B

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	饺子专用小麦粉	面条专用小麦粉（拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉）	馒头专用小麦粉	油条（麻花）专用小麦粉	糕点专用小麦粉	饼干专用小麦粉	
水分, g/100g	≤ 14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 0.75	0.70	0.70	0.70	0.75	0.65	0.75	GB 5009.4
湿面筋(以湿重计), %	≥30	28—32	≥26	25—30	≥25	≤30	≤32	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min	≥7.0	≥3.5	≥3.0	≥3.0	≥3.0	≤5.0	≤5.0	GB/T 14614
降落数值, s	250—350	≥200	≥200	≥250	≥200	≥200	≥200	GB/T 10361
脂肪酸值(以湿重, KOH计), mg/100g	80							GB/T 5510
粗细度, %	CB 36号筛全部通过, CB 42号筛留存量不超过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 ₁ , 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
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
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 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
总磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
偶氮甲酰胺 ^a ，g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
注：*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的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881和GB 13122的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、粗细度、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原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或多种食品辅料、添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、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、碳酸钙、碳酸镁、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*)、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*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)*Streptomyces mobaraensis*]中的一种或多种，经混合、包装而成的专用小麦粉[面包专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉(拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉)、馒头专用小麦粉、油条(麻花)专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉]。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GB/T 1355《小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》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。