



411596S-2022



河南喜利达食品有限公司企业标准

Q/HXS 0003S-2022

# 专用小麦粉

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

河南喜利达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南喜利达食品有限公司提出并起草。  
本标准起草人：蒋华。

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粉为原料，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、大豆粉、谷朊粉、白砂糖、食用盐、酵母、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、食品用香精（奶油香精、果蔬香精、乳味香精、谷物香精中的一种或几种）、复配小麦粉面粉处理剂【玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）中的一种或几种】中的一种或几种，经混合、称量、包装而成的专用小麦粉。

根据产品的用途不同，产品可分为：发酵面制品专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子/馄饨专用小麦粉、油炸类食品专用小麦粉（油条专用小麦粉、油饼专用小麦粉、麻花专用小麦粉、春卷专用小麦粉）、烩面拉面专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、面包专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.14 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.15 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.16 食品用香精（奶油香精、果蔬香精、乳味香精、谷物香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 复配小麦粉面粉处理剂应符合 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
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	乳白色至乳黄色	
气、滋味	具有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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标								检验方法	
	发酵 面制 品专 用小 麦粉	面 条 专 用 小 麦 粉	饺子/ 馄 饨 专 用 小 麦 粉	油 炸 类 食 品 专 用 小 麦 粉	烩 面 拉 面 专 用 小 麦 粉	手 抓 饼 专 用 小 麦 粉	蛋 糕 专 用 小 麦 粉	面 包 专 用 小 麦 粉		
水分, %	≤	14.5								GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.55	0.55	0.55	0.85	0.55	0.55	0.85	0.85	GB 5009.4
湿面筋, %	≥28	≥28	≥28	≥28	≥29	≥29	≥24	≥30	GB/T 5506.2	
粉质曲线稳定时间, min	≥3	≥3	≥3	-	≥5	-	≥2	≥7	GB/T 14614	
降落数值, s	≥	200	200	200	-	200	-	-	250	GB/T 10361
粗细度, %		CB36 号筛全通过, 留存 CB42 号筛不超 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(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	80								GB/T 5510
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1								GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02								GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0								GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0								GB 5009.27

°维生素 C, g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
°磷酸盐 (以 $PO_4^{3-}$ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, $\mu$ g/kg	≤	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu$ g/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu$ g/kg	≤	60	GB 5009.209
注 1: a 仅适用使用相应食品添加剂的产品。			
注 2: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、含砂量、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、大豆粉、谷朊粉、白砂糖、食用盐、酵母、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、食品用香精（奶油香精、果蔬香精、乳味香精、谷物香精中的一种或几种）、复配小麦粉面粉处理剂【玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）中的几种】中的一种或几种，经混合、称量、包装而成的专用小麦粉。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南喜利达食品有限公司