



411673S-2022



武陟县正龙制粉有限公司企业标准

Q/WZL 0001S-2022

专用小麦粉

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

武陟县正龙制粉有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县正龙制粉有限公司提出。

本标准由武陟县正龙制粉有限公司和武陟县公共检验检测中心共同起草。

本标准起草人：王颐蓉、何玉珍。

本标准自发布实施日起替代 Q/WZL 0001S-2021（备案号：413147S-2021）。

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为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉中的一种或几种）、糯米粉、玉米粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚芽粉、白砂糖、牛肉粉调味料、食用盐、味精、大蒜粉、洋葱粉、全麦粉、黑芝麻粉、全蛋粉、蛋黄粉、香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉、菠菜粉、香菜粉、芹菜粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、山药粉、冬瓜粉、荞麦粉、绿豆粉、红小豆粉、小米粉、燕麦粉、莜麦粉、豌豆粉、黑小麦粉、黑豆粉、黑米粉、藜麦粉、青稞粉、高粱粉、大米粉、薏米粉、核桃粉、魔芋粉、木薯粉、马蹄粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、蜂蜜粉、香辛料【八角、白胡椒、百里香、薄荷、荜拔、草果、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、甘草、高良姜、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、花椒、姜、姜黄、薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、辣椒、芒果、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、蒜、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、洋葱、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻中的一种或多种】、杏仁粉、榛子粉、松仁粉、黑裸麦粉、花生粉、复配面粉处理剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种】中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、饺子专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、油炸类专用小麦粉（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、小酥肉专用小麦粉)、辣条专用小麦粉、包子专用小麦粉、速冻(或冷冻)面食专用小麦粉【速冻(或冷冻)饺子皮专用小麦粉、速冻(或冷冻)包子专用小麦粉】、手抓饼专用小麦粉、煎饼专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉、胡辣汤专用小麦粉、拌面专用小麦粉、热干面专用小麦粉。

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 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 抗坏血酸(又名维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.9 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.10 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 脂肪酶、 α 淀粉酶、 β 淀粉酶、 β 葡聚糖酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、木瓜蛋白酶、蛋白酶、半纤维素酶、纤维素酶、磷脂酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、谷氨酰胺酶、过氧化氢酶、葡糖淀粉酶、转化酶、转葡糖苷酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.18 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.19 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.22 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.23 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.24 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.25 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。

- 2.1.26 磷酸三钾应符合 GB 25563 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 2.1.28 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二铵应符合 GB 30613 的规定。
- 2.1.30 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.31 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.32 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸四钾应符合 GB 25562 的规定。
- 2.1.35 聚偏磷酸钾应符合《关于批准聚偏磷酸钾作为食品添加剂新品种等的公告》(2013 年 第 8 号) 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸一氢三钠应符合《关于批准焦磷酸一氢三钠等 5 种食品添加剂新品种的公告》(2012 年 第 15 号) 的规定。
- 2.1.37 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 酸式焦磷酸钙应符合《关于批准酸式焦磷酸钙等 3 种食品添加剂新品种等的公告》(2013 年第 5 号) 的规定。
- 2.1.39 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.40 糯米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 玉米粉符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.45 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.46 洋葱粉、大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 和 NY/T 875 的规定。
- 2.1.48 食用甘薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.49 食用大米淀粉、食用荸荠淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 菠菜粉、香菜粉、芹菜粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、山药粉、冬瓜粉、木薯粉、马蹄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.51 辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.52 香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.53 黑芝麻粉、核桃粉、榛子粉、松仁粉、杏仁粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定
- 2.1.54 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB2749 的规定。

2.1.55 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.56 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.57 荞麦粉、绿豆粉、红小豆粉、小米粉、燕麦粉、苡麦粉、豌豆粉、黑小麦粉、黑豆粉、黑米粉、藜麦粉、青稞粉、高粱粉、大米粉、薏米粉、黑裸麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.58 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.59 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.60 蜂蜜粉应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 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 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	面粉固有的气、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, %	≤	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺子专用小麦粉	≤	0.75
	馒头专用小麦粉、面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、面条专用小麦粉	≤	0.85
	油炸类专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、辣条专用小麦粉、包子专用小麦粉、速冻（或冷冻）面食专用小麦粉	≤	1.00
湿面筋, %	馒头专用小麦粉、油炸类专用小麦粉、包子专用小麦粉	≥	25.0
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、速冻（或冷冻）面食专	≥	26.0

	用小麦粉		
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉	\geq	30.0
	发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉	\leq	30.0
降落数值, s	酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、油炸类专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、辣条专用小麦粉、速冻（或冷冻）面食专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、煎饼专用粉、调味面制品专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉	\geq	150
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉	\geq	200
	馒头专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、包子专用小麦粉	\geq	250
粉质曲线稳定时间, min	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油炸类专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、包子专用小麦粉、辣条专用小麦粉、速冻（或冷冻）面食专用小麦粉、烙饼专用小麦粉	\geq	6.0
	发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉	\leq	5.0
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉	\geq	7.0
粗细度, %	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、包子专用小麦粉		CB30号筛全部通过, CB36号筛留存不超过 15%
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、油炸类专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、辣条专用小麦粉、速冻（或冷冻）面食专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉、胡辣汤专用小麦粉、拌面专用小麦粉、热干面专用小麦粉、小酥肉专用小麦粉		CB20号筛全部通过, CB30号筛留存不超过 20%
	脂肪酸值（以湿重计），mg（KOH）/100g	\leq	80
	含砂量, %	\leq	0.02
	磁性金属物, g/kg	\leq	0.003

GB/T 10361

GB/T 14614

GB/T 5507

GB/T 5508

GB/T 5509

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*总砷(以As计), mg/kg	≤	0.40	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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
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
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤	0.045	SN/T 4677
抗坏血酸 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅适用于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 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 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、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉中的一种或几种）、糯米粉、玉米粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚芽粉、白砂糖、牛肉粉调味料、食用盐、味精、大蒜粉、洋葱粉、全麦粉、黑芝麻粉、全蛋粉、蛋黄粉、香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉、菠菜粉、香菜粉、芹菜粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、山药粉、冬瓜粉、荞麦粉、绿豆粉、红小豆粉、小米粉、燕麦粉、苡麦粉、豌豆粉、黑小麦粉、黑豆粉、黑米粉、藜麦粉、青稞粉、高粱粉、大米粉、薏米粉、核桃粉、魔芋粉、木薯粉、马蹄粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、蜂蜜粉、香辛料【八角、白胡椒、百里香、薄荷、荜拔、草果、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、甘草、高良姜、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、花椒、姜、姜黄、薄荷、韭葱、桔茗（孜然）、辣根、辣椒、芒果、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、蒜、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、洋葱、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻中的一种或多种】、杏仁粉、榛子粉、松仁粉、黑裸麦粉、花生粉、复配面粉处理剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种】中的一种或几种，经混合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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟县正龙制粉有限公司

H N

Q B