



411865S-2022



河南省大众粮油食品有限公司企业标准

Q/DZLY 0004S-2022

通用小麦粉

2022-07-12 发布

2022-07-12 实施

河南省大众粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省大众粮油食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白荣先、赵艳玲、白冰、蒋贵轩、李盼、杨庆杰。

H N

Q B

通用小麦粉

1 范围

本标准规定了通用小麦粉的分类、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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，按一定比例按比例添加或不添加复配食品添加剂【磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、偶氮甲酰胺、碳酸镁、维生素 C、 α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶<来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*>、谷氨酰胺转氨酶<来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*>、葡糖氧化酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中几种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、大豆粉、小麦淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种】，经配料、混合、称量、包装等工艺加工制成的通用小麦粉。

产品命名分别为：强筋超精小麦粉、超精麦芯粉、雪花小麦粉、超级特精粉、特精粉、超级小麦粉、特一粉、特二粉、精制面粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。

2.1.2 复配食品添加剂应符合 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、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、3 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标									检验方法
	强筋超精小麦粉	超精麦芯粉	雪花小麦粉	超级特精粉	特精粉	超级小麦粉	特一粉	特二粉	精制面粉	
	精制级	精制级	精制级	精制级	精制级	精制级	精制级	标准级	普通级	
水分, % ≤	14.5									GB 5009.3
灰分(干基), % ≤	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	1.1	1.6	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋, % ≥	22.0									GB/T 5506.2
粗细度, %	CB36 全通						CB20 全通			GB/T 5507

表 3 理化指标

项 目	指 标									检验方法
	强筋超精小麦粉	超精麦芯粉	雪花小麦粉	超级特精粉	特精粉	超级小麦粉	特一粉	特二粉	精制面粉	
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g ≤	80									GB/T 5510
含砂量, % ≤	0.02									GB/T 5508
磁性金属物, g/kg ≤	0.003									GB/T 5509
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg ≤	0.045									SN/T 4677
总磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5.0									GB 5009.256
*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 ≤	0.01									GB 5009.17

镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	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
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
维生素 C (抗坏血酸) ^b , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注: * 总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定; a 仅适用于添加偶氮甲酰胺的品种; b 仅适用于添加维生素 C (抗坏血酸) 的品种。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，按一定比例按比例添加或不添加复配食品添加剂【磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、偶氮甲酰胺、碳酸镁、维生素 C、 α -淀粉酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、脂肪酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、木聚糖酶<来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*>、谷氨酰胺转氨酶<来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*>、葡糖氧化酶<来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*>、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中几种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、大豆粉、小麦淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种】，经配料、混合、称量、包装等工艺加工制成的通用小麦粉。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》要求制订本企业标准，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。

河南省大众粮油食品有限公司