



411869S-2022



河南鑫泰食品有限公司企业标准

Q/HXT 0001S-2022

专用小麦粉

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

河南鑫泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鑫泰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙鹏、刘会甫。

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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，按一定比例添加大豆蛋白粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、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、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、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉]中的一种或几种，经配料、混合、包装加工制成的专用小麦粉。

根据添加的原辅料和用途不同将产品分为：面包专用小麦粉、烩面专用小麦粉（高筋）、油条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB/T 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 复配食品添加剂应符合 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	粉末状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下

色 泽	具有产品应有的色泽	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。
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

2.3.1 面包专用小麦粉、烩面专用小麦粉（高筋）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
		精制级	普通级	
水分, %	≤	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干物计), %	≤	0.60	0.75	GB 5009.4
面筋质(以湿重计), %	≥	30	30	GB/T 5506.2
粗细度, %		全部通过 CB36 号筛	全部通过 CB36 号筛	GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02	0.02	GB/T 5508
粉质曲线稳定时间, min	≥	7	7	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250	250	GB/T 10361
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(干基)(以 KOH 计), mg/100g	≤	80	80	GB/T 5510
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		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
抗坏血酸(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

注：1、*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、抗坏血酸(维生素 C)仅适用于添加抗坏血酸(维生素 C)的产品检测。

2.3.2 馒头、包子、面条、饺子、油条专用小麦粉理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	精制级	普通级	
水分, %	≤ 14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干物计), %	≤ 0.55	0.70	GB 5009.4
面筋质(以湿重计), %	≥ 28	28	GB/T 5506.2
粗细度, %	全部通过CB36号筛	全部通过CB36号筛	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	0.02	GB/T 5508
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3	3	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 250	250	GB/T 10361
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(干基)(以KOH计), mg/100g	≤ 80	80	GB/T 5510
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2		GB 5009.12
*总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4		GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1		GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02		GB 5009.17
苯并(a)芘, μg/kg	≤ 5.0		GB 5009.27
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0		GB5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0		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
抗坏血酸(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
注: 1、*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
2、抗坏血酸(维生素C)仅适用于添加抗坏血酸(维生素C)的产品检测。			

2.3.3 饼干、蛋糕、糕点类专用小麦粉理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	精制级	普通级	
水分, %	≤ 14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干物计), %	≤ 0.53	0.65	GB 5009.4

面筋质（以湿重计），%	≤	27	28	GB/T 5506.2
粗细度，%		全部通过CB36号筛	全部通过CB36号筛	GB/T 5507
含砂量，%	≤	0.02	0.02	GB/T 5508
粉质曲线稳定时间，min	≤	5	5	GB/T 14614
降落数值，s	≥	200	200	GB/T 10361
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（干基）（以KOH计），mg/100g	≤	80	80	GB/T 5510
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
苯并(a)芘，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0		GB5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0		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
抗坏血酸（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
注：1、*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
2、抗坏血酸（维生素C）仅适用于添加抗坏血酸（维生素C）的产品检测。				

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 的规定。

2.6 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、粗细度、粉质曲线稳定时间的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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，按一定比例添加大豆蛋白粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、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、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、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉]中的一种或几种，经配料、混合、包装加工制成的专用小麦粉。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，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。

河南鑫泰食品有限公司