



411945S-2022



河南曹氏百川现代特色农产品开发股份有限公司企业标准

Q/HCBC 0004S-2022

专用小麦粉

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南曹氏百川现代特色农产品开发股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南曹氏百川现代特色农产品开发股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹东旭。

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主要原料，添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、食用酵母、复配面粉处理剂{食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酶制剂[a-淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]中的几种}中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、大饼专用小麦粉、饼干专用小麦粉）。

按照配方不同分为：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、大饼专用小麦粉、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 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 食用酵母应符合 GB/T 20886.2 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.9 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.10 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	粉末状或含有少量颗粒，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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

理化指标应符合表 2 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）, %	≤	面条用小麦粉、包子用小麦粉	3.0	GB 5009.4
		饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、糕点用小麦粉、 油条专用小麦粉、大饼专用小麦粉	3.0	
		面包用小麦粉、饼干专用小麦粉	0.75	
脂肪酸值(以湿基计),	≤	80.0	GB/T 5510	
湿面筋, %		面条用小麦粉	≥ 26	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
		饺子用小麦粉	28~32	
		馒头用小麦粉	25~30	
		油条专用小麦粉、大饼专用小麦粉	≥ 30	
		糕点用小麦粉	≤ 24.0	
		面包用小麦粉	≥ 30	
		饼干专用小麦粉	24~32	
		包子用小麦粉	≥ 26	
粉质曲线稳定时间, min		面条用小麦粉、馒头用小麦粉、包子用小麦粉、 油条专用小麦粉、大饼专用小麦粉	≥ 3.0	GB/T 14614
		饺子用小麦粉	≥ 3.5	
		饼干专用小麦粉	≥ 2.0	
		糕点用小麦粉	≤ 7.0	
		面包用小麦粉	≥ 7.0	
降落数值, s	≥	150	GB/T 10361	
粗细度, %		CB36 号筛全部通过, 留存在 CB42 号筛的不超过 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
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
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg ≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg ≤	60	GB 5009.209
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。		

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、粗细度、水分、灰分、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粉为主要原料，添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、食用酵母、复配面粉处理剂{食用玉米淀粉、偶氮甲酰胺、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酶制剂[a-淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]中的几种}中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、大饼专用小麦粉、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，参照相关标准要求，制订了本企业标准，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。

河南曹氏百川现代特色农产品开发股份有限公司

QB