



411989S-2022



武陟凯雪粮油食品有限公司企业标准

Q/WZKX 0001S-2022

馒头专用小麦粉

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

武陟凯雪粮油食品有限公司 发布

前言

本标准由武陟凯雪粮油食品有限公司提出。

本标准由武陟凯雪粮油食品有限公司起草。

本标准主要起草人：赵传文、喻德强。

H N

Q B

馒头专用小麦粉

1 范围

本标准规定了馒头专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂[食用玉米淀粉、磷酸三钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源：米曲霉)、木聚糖酶 Xylanase (来源：李氏木霉)、脂肪酶 Lipase (来源：米曲霉)]，经混合、包装等工序制成供制作馒头用的小麦粉。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 2.1.3 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 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	随机抽取适量样品，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，温开水漱口品其滋味
组织形态	呈干燥、疏松的粉末状，无结块、无霉变，无虫蛀	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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/(g/100g)	\leq 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%)	\leq 0.7	GB 5009.4
粉质曲线稳定时间/(min)	\geq 3	GB/T 14614
降落数值/(s)	\geq 250	GB/T 10361
湿面筋/(%)	\geq 25	GB/T 5506.1
含砂量/(%)	\leq 0.02	GB/T 5508

磁性金属物/ (g/kg)	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 (以干基计) (以KOH计) / (mg/100g)	≤	80	GB/T 5510
*铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.16	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
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.11
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并 (a) 芘 / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
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
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
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256
抗坏血酸 ^a / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.86
*铅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 JJF 1070的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、灰分、水分、含砂量、湿面筋、净含量及允许短缺量。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，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂[食用玉米淀粉、磷酸三钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源：米曲霉)、木聚糖酶 Xylanase (来源：李氏木霉)、脂肪酶 Lipase (来源：米曲霉)]，经混合、包装等工序制成供制作馒头用的小麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟凯雪粮油食品有限公司