



412053S-2022



河南尚尚食品有限公司企业标准

Q/HNSS 0005S-2022

专用小麦粉

2022-07-27 发布

2022-07-27 实施

河南尚尚食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南尚尚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛晶晶。

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，添加马铃薯淀粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、大米粉、白砂糖、糯米粉、玉米粉、谷朊粉、黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉、奶粉、葡萄糖粉、椰子粉、山楂粉、红枣粉、桂花粉、玫瑰粉（重瓣红玫瑰）、酵母、酶制剂【 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】、牛肉粉调味料、食用盐、味精、大蒜粉、洋葱粉、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同分为：小酥肉专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、水晶饺专用小麦粉、杂粮煎饼专用小麦粉（本品不添加磷酸盐）、手撕面包专用小麦粉、鸡蛋仔专用小麦粉、钵仔糕专用小麦粉、椰子糕专用小麦粉、山楂糕专用小麦粉、红枣糕专用小麦粉、桂花糕专用小麦粉、玫瑰糕专用小麦粉、麻薯面包专用小麦粉、米发糕专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 大蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 大米粉、黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.17 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.20 山楂粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.21 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.22 酶制剂（ α -淀粉酶、脂肪酶）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 桂花粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 玫瑰粉（重瓣红玫瑰）中所用重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。

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
-----	-----	---------

色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味
性状	粉状	
气味	具有本品特有的气味，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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
粗细度(全部通过CQ20号筛, 留存在CB30号筛), %	≤ 10	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
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤ 80.0	GB/T 5510
面筋质(以湿基计), %	≥ 29	GB/T 5506.2
黄曲霉素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
*总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
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
粉质曲线稳定时间, min	≥ 7.0	GB/T 14614
降落数值, s	250~450	GB/T 10361
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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: 带*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

3 检验

厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、粗细度、粉质曲线稳定时间、降落数值。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，添加马铃薯淀粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、大米粉、白砂糖、糯米粉、玉米粉、谷朊粉、黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉、奶粉、葡萄糖粉、椰子粉、山楂粉、红枣粉、桂花粉、玫瑰粉（重瓣红玫瑰）、酵母、酶制剂【 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）】、牛肉粉调味料、食用盐、味精、大蒜粉、洋葱粉、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，按一定比例经配料、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》的有关规定，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南尚尚食品有限公司

H N

Q B