



411737S-2022



洛阳伊粮面业有限公司企业标准

Q/LYM 0001S-2022

专用小麦粉

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

洛阳伊粮面业有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳伊粮面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：马书超。

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，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加谷朊粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、西蓝花粉、梨粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉中的一种或几种）、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[α -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、月饼专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉）。

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、月饼专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 青稞粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 食用酵母应符合 GB/T 20886.2 和 GB 31639 的规定。

2.1.13 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.14 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，% \leq | 14.5 | | GB 5009.3 |
| 灰分（以干基计），% | 面条专用小麦粉、包子专用小麦粉 \leq | 3.0 | GB 5009.4 |
| | 饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉 \leq | 3.0 | |
| | 月饼专用小麦粉、面包专用小麦粉 \leq | 0.75 | |
| | | | |
| 脂肪酸值(以湿基计)，% \leq | 80.0 | | GB/T 5510 |
| 湿面筋，% | 面条专用小麦粉 \geq | 26 | GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 |
| | 饺子专用小麦粉 | 28~32 | |
| | 馒头专用小麦粉 | 25~30 | |
| | 月饼专用小麦粉 \geq | 25 | |
| | 糕点专用小麦粉 \leq | 24.0 | |
| | 面包专用小麦粉 \geq | 30 | |
| | 包子专用小麦粉 \geq | 26 | |
| 粉质曲线稳定时间，min | 面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉 \geq | 3.0 | GB/T 14614 |
| | 饺子专用小麦粉 \geq | 3.5 | |
| | 月饼专用小麦粉 \geq | 2.0 | |
| | | | |

| | | | | |
|--|------------------------------------|---|-------|-------------|
| | 糕点专用小麦粉 | ≤ | 7.0 | |
| | 面包专用小麦粉 | ≥ | 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 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为主要原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加谷朊粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、西蓝花粉、梨粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉中的一种或几种）、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[α -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、月饼专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉）。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。

洛阳伊粮面业有限公司