



411768S-2022



漯河市金晟面业有限公司企业标准

Q/LJM 0001S-2022

# 专用小麦粉

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

漯河市金晟面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市金晟面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李扬、邵世元。

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原料，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 $\beta$ -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙中的几种】、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合、包装而成专用于馒头、面条、饺子、油条、烩面、糕点、饼干、面包的小麦粉。

根据配方不同，可分为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 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。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖粉应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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，无结块 | 从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘 |

|      |                    |   |
|------|--------------------|---|
| 色 泽  | 呈均匀一致的乳白色          | 中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味 |
| 气、滋味 | 具有专用小麦粉的气味和滋味, 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 的规定。

表 2 理化指标

| 项目  | 指标                              |                |                |             | 检验方法        |
|---|---------------------------------|----------------|----------------|-------------|-------------|
|   | 饼干、糕点、<br>面包专用小<br>麦粉           | 面条、饺子<br>专用小麦粉 | 馒头、油条专<br>用小麦粉 | 烩面专用<br>小麦粉 |             |
| 水分, %   | ≤ 14.0                          | 14.0           | 14.0           | 14.0        | GB 5009.3   |
| 灰分(以干基计), %   | ≤ 0.75                          | 0.75           | 0.75           | 0.75        | GB 5009.4   |
| 面筋质(以湿基计), %  | ≤ 25.0                          | ≥ 28.0         | ≥ 28.0         | ≥ 25        | GB/T 5506.2 |
| 粉质曲线稳定时间, min   | ≥ 3.0                           | 3.0            | /              | /           | GB/T 14614  |
| 降落数值, S   | ≥ 200                           | 200            | /              | /           | GB/T 10361  |
| 粗细度, %  | CB30 号筛全部通过; CB36 号筛留存不超过 15.0% |                |                |             | GB/T 5507   |
| 脂肪酸值(以湿基计)(KOH),<br>mg/100g                                 | 80                              |                |                |             | GB/T 5510   |
| 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 <sub>1</sub> , μg/kg                                | 5.0                             |                |                |             | GB 5009.22  |
| 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  |
| 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 |
| *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  |
| 抗坏血酸 <sup>a</sup> (维生素 C), g/kg                             | 0.2                             |                |                |             | GB 5009.86  |
| 总磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | 5.0                             |                |                |             | GB 5009.256 |

注: \*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用于使用相应添加剂的产品。

### 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、粗细度、水分、灰分、粉质曲线稳定时间的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、筛选、磁选、色选、制粉，添加或不添加食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 $\beta$ -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙中的几种】、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，通过输送、磁选、包装而成专用于馒头、面条、饺子、油条、烩面、糕点、饼干、面包的小麦粉。

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，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。

漯河市金晟面业有限公司