



412256S-2022



兰考县一村面业有限公司企业标准

Q/LYM 0002S-2022

专用小麦粉

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

兰考县一村面业有限公司 发布

前 言

本标准由兰考县一村面业有限公司提出。

本标准起草单位：兰考县一村面业有限公司。

本标准主要起草人：赵晓光。

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，经润麦、清理、筛选、研磨、筛理、磁选，添加玉米淀粉和大豆粉，添加馒头专用小麦粉复配食品添加剂【磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉粉】、包子专用小麦粉复配食品添加剂【磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉粉】中的一种，混匀，包装而成的专用于馒头、包子的小麦粉。

根据用途不同分为：馒头专用小麦粉和包子专用小麦粉。

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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 馒头专用小麦粉复配食品添加剂、包子专用小麦粉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 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
色 泽	白色	
气、滋味	具有正常的小麦粉固有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标		检验方法
		包子专用小麦粉	馒头专用小麦粉	
水分，%	\leq	14.5	14	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	\leq	0.7	0.7	GB 5009.4

湿面筋, %	28~32	25~30	GB/T 5506.2 或 GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min	≥3.5	≥3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥200	≥250	GB/T 10361
粗细度	全部通过 CB36 号筛, 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%	全部通过 CB36 号筛	GB/T 5507
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), 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
六六六, mg/kg ≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.05		GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , 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 ≤	0.5		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18		GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02		GB 5009.17
总磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5.0		GB 5009.256
维生素 C, g/kg ≤	0.2		GB 5009.86

注: *铅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

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、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经润麦、清理、筛选、研磨、筛理、磁选，添加玉米淀粉和大豆粉，添加馒头专用小麦粉复配食品添加剂【磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉】、包子专用小麦粉复配食品添加剂【磷酸三钙、维生素 C、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉】中的一种，混匀，包装而成的专用于馒头、包子的小麦粉。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

兰考县一村面业有限公司