



412302S-2022



中粮（郑州）粮油工业有限公司企业标准

Q/ZZLG 0003S-2022

专用小麦粉

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

中粮（郑州）粮油工业有限公司 发布

前 言

本标准由中粮（郑州）粮油工业有限公司提出。

本标准起草单位：中粮（郑州）粮油工业有限公司、中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（漯河）有限公司。

本标准主要起草人：姜培彦、吴艺卿、王振杰、赵磊、张宝庆。

本标准同样适用的制造企业：中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、中粮面业（漯河）有限公司（地址：河南省漯河经济技术开发区漓江路2号）。

本标准自发布实施日起代替 Q/ZZLG 0003S-2021 (备案号：413154S-2021)。

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,经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉,添加或不添加食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种,添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蛋白酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木瓜蛋白酶(来源:木瓜 *Carica papaya*)、木聚糖酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -淀粉酶(来源:大麦 *barley*)、谷氨酰胺转氨酶[来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶 A2(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的一种或多种,经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺子皮、拉面、烩面、油条的小麦粉。

根据原辅料不同可分为:糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子馒头专用小麦粉、速冻馒头专用小麦粉、速冻面制品专用粉、面包专用小麦粉、家用面包专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面条饺子皮专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉。

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 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.6 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.7 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331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 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.11 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.12 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 2.1.13 沙蒿胶应符合GB 1886.70 的规定。
- 2.1.14 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.15 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。
- 2.1.16 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.19 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.21 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334的规定。
- 2.1.25 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.26 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336 的规定。
- 2.1.28 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.31 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.32 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.33 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.34 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.35 聚偏磷酸钾应符合GB 1886.325的规定。
- 2.1.36 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

2.3 理化指标

H N

Q B

表 2 理化指标

项 目	指标									检验方法	
	糕点专 用小麦 粉	蛋糕专 用小麦 粉	饼干专 用小麦 粉	面条饺皮专用小麦粉、拉 面专用小麦粉、烩面专用 小麦粉	馒头专用小麦粉、包子 馒头专用小麦粉	速冻馒头专 用小麦粉、速 冻面制品专 用粉	油条专 用小麦 粉	沙琪玛专 用小麦 粉	面包专用小麦粉、 家用面包专用小 麦粉		
灰分/(%)	≤	0.75	0.75	0.75	0.70	0.70	0.70	0.80	1.0	0.80	GB 5009.4
湿面筋含量/(%)	≤	27	27	30	≥26	≥26	≥22	≥28	≥30	≥28	GB/T 5506.2
降落数值/(s)	≥	200	200	200	200	200	/	/	/	200	GB/T 10361
水分/(%)	≤	14.5									GB 5009.3
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003									GB/T 5509
含砂量/(%)	≤	0.02									GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基计)(mgKOH/100g)	≤	80									GB/T 15684
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.20									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)	≤	0.5									GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0									GB 5009.123
苯并[a]芘 ^{注1} /(μg/kg)	≤	1.8									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/ LS/T 6113
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤	60									GB 5009.209

赭曲霉毒素 A/ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	5.0	GB 5009.96
维生素 C (抗坏血酸) ^{注2} / (g/kg)	\leq	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计) ^{注3} / (g/kg)	\leq	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^{注4} / (g/kg)	\leq	0.045	SN/T 4677

注 1: 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。注 2: 适用于添加维生素 C 的产品。注 3: 适用于添加磷酸盐的产品。注 4: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070.2 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分。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主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种，添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺子、拉面、烩面、油条的小麦粉。

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》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。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮（郑州）粮油工业有限公司