



412298S-2022



河南麦道面粉有限公司企业标准

Q/HMM 0001S-2022

专用小麦粉

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

河南麦道面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南麦道面粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：李东春。

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，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加剂[维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、偶氮甲酰胺、碳酸镁、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉）、 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*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、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*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种]，经混合、称量、包装而成的专用小麦粉。

根据所用原辅料不同产品分为：糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、拉面/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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.8 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.15 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.16 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.19 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 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*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、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*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合 GB 1886.174 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	呈粉末状，无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	白色或微黄色	
气、滋味	具有正常的小麦粉固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	
	糕点 用小 麦粉	面包 用小 麦粉	面条 用小 麦粉	饺子 用小 麦粉	馒头 用小 麦粉	沙琪 玛用 小麦 粉	拉面/ 烩面 用小 麦粉	油条 用小 麦粉		
灰分(干基),%	≤	0.70	0.85	0.70	0.70	0.70	1.0	0.85	1.0	GB 5009.4

粉质曲线稳定时间, min	≤7	≥6	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3.0	GB/T 14614
面筋质(以湿重计), %	≤28	≥30	≥24	≥26	≥25	≥30	≥24	≥25	GB/T 5506.2
降落数值, s	≥	160							GB/T 10361
水分, %	≤	14.5							GB 5009.3
含砂量, %	≤	0.02							GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003							GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	80							GB/T 5510
维生素 C ^a (抗坏血酸), 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
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
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60							GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0							GB 5009.96
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18							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, μg/kg	≤	5.0							GB 5009.27
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05							GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤	0.05							GB/T 5009.19
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 适用于添加相应食品添加剂的产品。									

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、水分、灰分、湿面筋。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，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加剂[维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、偶氮甲酰胺、碳酸镁、碳酸钙、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉)、 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*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、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*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种]，经混合、称量、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。

河南麦道面粉有限公司

QB