



412525S-2022



太康县黄河面粉厂企业标准

Q/THH 0001S-2022

# 专用小麦粉

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

太康县黄河面粉厂 发布

## 前 言

本标准由太康县黄河面粉厂提出。

本标准由太康县黄河面粉厂起草。

本标准主要起草人：王红心。

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、润麦、研磨、筛理加工成小麦粉(或以小麦粉为原料)，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白、大豆粉、麸皮、全麦粉、小麦胚、酵母、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、碳酸钙、硬脂酰乳酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶(来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*)、木聚糖酶(来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*)、脂肪酶(来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*)、葡糖氧化酶(来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*)、蛋白酶(来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*)中的一种或几种包装而成的专用小麦粉。

根据用途的不同分为：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺子皮专用小麦粉、休闲食品专用小麦粉、裹粉专用小麦粉、饼干专用小麦粉、包点专用小麦粉、油条专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉、蛋挞专用小麦粉。

## 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.6 麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.7 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.9 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.10 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.12 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.13  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.14 木聚糖酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.17 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.20 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.23 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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	粉状	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有色泽	
气味	具有该产品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法	
水分，%	≤	14.5	GB 5009.3	
灰分（以干基计），%	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺皮专用小麦粉、饼干专用小麦粉、包点专用小麦粉、蛋挞专用小麦粉	≤	0.75	GB 5009.4
	油条专用小麦粉	≤	0.85	
	休闲食品专用小麦粉	≤	1.40	
	裹粉专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉	≤	2.0	
面筋质（以湿重计），%	休闲食品专用小麦粉、裹粉专用小麦粉、油条专用小麦粉、蛋挞专用小麦粉、饼干专用小麦粉	≥	25.0	GB/T 5506.2
	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺皮专用小麦粉、包点专用小麦粉	≥	28.0	
	糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、	≤	24.0	
降落数值，s	≥	150	GB/T 10361	

	专用小麦粉			
	糕点专用小麦粉	≥	160	
	蛋糕专用小麦粉、饺子专用小麦粉	≥	250	
粉质曲线稳定时间, min	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉	≥	3.0	GB/T 14614
	糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉	≤	2.0	
粗细度, %	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺子专用小麦粉、饼干专用小麦粉、包子专用小麦粉、油条专用小麦粉、蛋挞专用小麦粉		CB36号筛全部通过, CB42号筛留存不超过 10%	GB/T 5507
	休闲食品专用小麦粉、裹粉专用小麦粉		CB20号筛全部通过20%	
脂肪酸值(以湿重计), mg (KOH) /100g		≤	80	GB/T 5510
含砂量, %		≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg		≤	0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
*总砷(以As计), mg/kg		≤	0.40	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg		≤	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg		≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg		≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg		≤	0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg		≤	1000	GB 5009.111
苯并[a]芘, μg/kg		≤	2.0	GB 5009.27
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
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
抗坏血酸 <sup>b</sup> , g/kg		≤	0.2	GB 5009.86
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a仅适用于添加磷酸盐的产品的检验。				
b仅适用于添加抗坏血酸的产品的检验。				

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、面筋质、含砂量、磁性金属物及粗细度的检验。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，经清理、润麦、研磨、筛理加工成小麦粉(或以小麦粉为原料)，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白、大豆粉、麸皮、全麦粉、小麦胚、酵母、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、碳酸钙、硬脂酰乳酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶(来源于黑曲霉Aspergillusniger)、木聚糖酶(来源于黑曲霉Aspergillusniger)、脂肪酶(来源于黑曲霉Aspergillusniger)、葡糖氧化酶(来源于黑曲霉Aspergillusniger)、蛋白酶(来源于黑曲霉Aspergillusniger)中的一种或几种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提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

太康县黄河面粉厂

Q B