



412555S-2022



淮滨县金豫南面粉有限责任公司企业标准

Q/HJYN 0001S-2022

专用小麦粉

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

淮滨县金豫南面粉有限责任公司 发布

前 言

本标准由淮滨县金豫南面粉有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王俊民。

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、清粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、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）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、复配面粉处理剂【维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、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）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉中的几种】中的一种或几种，经配粉、包装加工而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同可分为：面包专用小麦粉（面包粉）、面条专用小麦粉（面条粉）、饺子专用小麦粉（饺子粉）、馒头专用小麦粉（馒头粉）、发酵饼干专用小麦粉（发酵饼干粉）、酥性饼干专用小麦粉（酥性饼干粉）、蛋糕专用小麦粉（蛋糕粉）、糕点专用小麦粉（糕点粉）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.7 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.9 复配面粉处理剂应符合 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	粉状	GB/T 5492
色泽	白色	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	GB/T 5494

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
	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	发酵饼干专用小麦粉	酥性饼干专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	糕点专用小麦粉	
水分/(%)	≤14.5	14.0	14.5	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%)	≤0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.53	0.55	GB 5009.4
粗细度/(%)	全部通过CB30号筛且CB36号筛筛存量不超过15.0%	全部通过CB36号筛且CB42号筛筛存量不超过10.0%	全部通过CB36号筛且CB42号筛筛存量不超过10.0%	全部通过CB36号筛	全部通过CB36号筛且CB42号筛筛存量不超过10.0%	全部通过CB36号筛且CB42号筛筛存量不超过10.0%	全部通过CB42号筛	全部通过CB36号筛且CB42号筛筛存量不超过10.0%	GB/T 5507
湿面筋/(%)	≥35	≥30	28~32	25.0~30.0	25~30	22~26	≤22.0	≤22.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/(min)	≥10	≥5.0	≥4.5	≥4.0	≤3.5	≤2.5	≤1.5	≤1.5	GB/T 14614
降落数值/(s)	280~350	≥230	≥230	≥255	270~350	≥170	≥270	≥180	GB/T 10361
含砂量/(%)	≤0.02								GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤0.003								GB/T 5509
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.2								GB 5009.12
总砷*(以As计), mg/kg	≤0.4								GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.1								GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤0.02								GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤1.0								GB 5009.123
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
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
苯并[α]芘, μg/kg	≤2.0								GB 5009.27

磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	5.0	GB 5009.256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 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、粗细度、粉质曲线稳定时间、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、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）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、复配面粉处理剂【维生素C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、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）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、食用玉米淀粉中的几种】中的一种或几种，经配粉、包装加工而成的专用小麦粉。

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。

淮滨县金豫南面粉有限责任公司

Q B