



412584S-2022



延津克明面粉有限公司企业标准

Q/YKMM 0010S-2022

# 通用小麦粉

2022-09-14 发布

2022-09-14 实施

延津克明面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由延津克明面粉有限公司提出。

本标准起草单位：延津克明面粉有限公司。

本标准主要起草人：陈克明、张瑶、齐武田、周代发、任波、裴娜、黄慧雪、刘晟阳。

本标准适用于：

延津克明面粉有限公司

地址：河南省延津县产业集聚区南区

遂平克明面粉有限公司

地址：中国（驻马店）国际农产品加工产业园（遂平县产业集聚区众品路6号）

陈克明食品股份有限公司

地址：湖南省南县兴盛大道工业园 1 号

新疆克明面业有限公司

地址：新疆乌鲁木齐经济技术开发区屯坪北路综保区 A03 街坊

# 通用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了通用小麦粉的分类、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，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加复配食品添加剂【维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶 Xylanase(来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶 Lipase(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶 Glucose oxidase(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶 protease(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸镁、三聚磷酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中的几种】，经混合、称量、包装而成的通用小麦粉。

产品根据原辅料不同分为：高级雪晶小麦粉、高精雪花小麦粉、麦芯多用途小麦粉、精制麦芯小麦粉、特精高筋小麦粉、雪花小麦粉、强筋小麦粉、特优一粉（小麦粉）、特优二粉（小麦粉）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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 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	粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	白色至淡黄色	
气、滋味	具有该产品应有的气味、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、表 3 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标									检验方法
	高级雪晶小麦粉	高精雪花小麦粉	麦芯多用途小麦粉	精制麦芯小麦粉	雪花小麦粉	强筋小麦粉	特精高筋小麦粉	特优一粉(小麦粉)	特优二粉(小麦粉)	
	精制级	精制级	精制级	普通级	精制级	普通级	普通级	普通级	普通级	
水分, % ≤	14.5									GB 5009.3
灰分(干基), % ≤	0.70	0.70	0.70	1.10	0.70	1.10	1.10	1.10	1.30	GB 5009.4
湿面筋, % ≥	26.0	28.0	26.0	26.0	26.0	28.0	28.0	28.0	30.0	GB/T 5506.2
粗 度, %	CB30	全通								GB/T 5507
	CB36	全通	留存量不超过10.0%							
	CB42	留存量不超过10.0%	留存量不超过15.0%							

表3 理化指标

项目	指标									检验方法
	高级雪晶小麦粉	高精雪花小麦粉	麦芯多用途小麦粉	精制麦芯小麦粉	雪花小麦粉	强筋小麦粉	特精高筋小麦粉	特优一粉(小麦粉)	特优二粉(小麦粉)	
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, g/kg ≤	0.003									GB/T 5509
偶氮甲酰胺 <sup>a</sup> , g/kg ≤	0.045									SN/T 4677
总磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg ≤	5.0									GB 5009.256
*总砷(以As计), mg/kg ≤	0.40									GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.20									GB 5009.12
总汞(以Hg计), mg/kg ≤	0.02									GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.10									GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg ≤	1.0									GB 5009.123
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 <sub>1</sub> , μg/kg ≤	5									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
苯并(a)芘, μg/kg ≤	2.0									GB 5009.27
维生素C(抗坏血酸) <sup>b</sup> , g/kg ≤	0.2									GB 5009.86
* 总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。										
a 仅适用于添加偶氮甲酰胺的品种。										
b 仅适用于添加维生素C(抗坏血酸)的品种。										

## 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加复配食品添加剂【维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶 Xylanase(来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶 Lipase(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶 Glucose oxidase(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶 protease(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸镁、三聚磷酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中的几种】，经混合、称量、包装而成的通用小麦粉。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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

延津克明面粉有限公司