413371S-2023

南阳市康圣粮油有限公司企业标准

Q/NKL 0001S-2023

专用小麦粉

2023-10-18 发布　　2023-10-18 实施

南阳市康圣粮油有限公司 发布

前　　言

本标准由南阳市康圣粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨星运、曹原、陈倩、王盼盼、李琳、冯倩倩。

HNQB

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，加入或不加入食用玉米淀粉，添加玉米粉、糯米粉、谷朊粉、大豆植物蛋白、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、酪蛋白）、食用酵母、食品添加剂{沙蒿胶、皂荚糖胶、维生素 C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、复配酶制剂【α-淀粉酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、脂肪酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）】}中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。

按照配方不同分为：包子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、烧饼专用小麦粉、饼干专用小麦粉、油条专用小麦粉、面包专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、麻花专用小麦粉、月饼专用小麦粉。

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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.7 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.8 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.9 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。

2.1.10 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。

2.1.11 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。

2.1.12 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.13 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.14 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.16 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

2.1.17 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.18 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.19 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.22 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.23 复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.25 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 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

性状	要求	检验方法
性状	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，熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽 ，均匀一致	
气味、滋味	具有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。

HNQB

表 2 理化指标

项　目	指　标															检验方法
	包子专用小麦粉	馒头专用小麦粉	饺子专用小麦粉	面条专用小麦粉	拉面专用小麦粉	烩面专用小麦粉	凉皮专用小麦粉	糖糕专用小麦粉	烧饼专用小麦粉	饼干专用小麦粉	油条专用小麦粉	面包专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	月饼专用小麦粉	麻花专用小麦粉	
水分，% ≤	14.5															GB 5009.3
灰分（以干基计） % ≤	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.75	0.90	0.80	0.75	0.70	0.70	GB 5009.4
粗细度， %	CB36 号筛全通， CB42 号筛留存≤10%															GB/T 5507
粉质曲线稳定时间， min	≥4.0	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≥4.0	≥4.0	≥4.0	≥3.0	≥3.0	≥2.0	≥3.0	≥7.0	≤2.0	≤2.0	≥3.0	GB/T 14614
脂肪酸值（以湿基计）(KOH),mg/100g ≤	80.0															GB/T 5510 或 GB/T 15684
湿面筋，%	26.0～32.0	25.0～30.0	28.0～32.0	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	≥26	24.0～32.0	≥30	≥35	≤24	≤24	≥30	GB/T 5506.1 或 GB/T5506.2
降落数值，s	≥250	≥250	≥200	≥200	≥250	≥250	≥250	≥200	≥250	≥200	≥250	≥250	≥250	≥160	≥250	GB/T 10361
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_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
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
维生素 C（抗坏血酸）[a]，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	GB 5009.283
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	

注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 指标仅适用于使用该食品添加剂的产品。

HNQB

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 生产过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

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，加入或不加入食用玉米淀粉，添加玉米粉、糯米粉、谷朊粉、大豆植物蛋白、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、酪蛋白）、食用酵母、食品添加剂{沙蒿胶、皂荚糖胶、维生素 C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、复配酶制剂【α-淀粉酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、脂肪酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）】}中的一种或几种，经配料、混合、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。

南阳市康圣粮油有限公司

HN QB