



413079S-2023



河南省双龙面粉有限公司企业标准

Q/HSM 0001S-2023

专用小麦粉

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南省双龙面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南省双龙面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张登峰。

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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加全麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、复配食品添加剂{添加剂[抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾]、酶制剂[脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡萄糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡萄糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的几种}中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饼干专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、饺子专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、辣条专用小麦粉、包子专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、烙饼专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、油炸面食类专用小麦粉（油条专用小麦粉、油饼专用小麦粉、麻花专用小麦粉、春卷专用小麦粉）、速冻面食类专用小麦粉（速冻馄饨专用小麦粉、速冻包子专用小麦粉、速冻饺子专用小麦粉）。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。

- 2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.11 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.12 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
	面条专用 小麦粉、烙 饼专用小 麦粉、手抓 饼专用小 麦粉	烩面专用 小麦粉、拉 面专用小 麦粉、	馄饨专用 小麦粉、烧 麦专用小 麦粉、速冻 面食类专 用小麦粉	馒头专用小 麦粉、包子专 用小麦粉、饺 子专用小麦 粉、	糕点专用小 麦粉、蛋糕 专用小麦粉	油炸面食 类专用小 麦粉、辣条 专用小麦 粉、沙琪玛 专用小麦 粉	汉堡专 用小麦 粉、面 包专用 小麦粉	饼干专用小麦粉		
								发酵饼干 专用小麦 粉	酥性饼 干专用 小麦粉	
水分，% ≤	14.5									GB 5009.3
灰分（以干基计），% ≤	0.95	0.80	0.80	0.85	0.85	1.2	0.85	1.0	1.0	GB 5009.4
湿面筋，%	≥26.0	≥26.0	≥26.0	≥26.0	≤30.0	≥26.0	≥30.0	24~30	22~26	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间，min	≥1.5	≥3.0	≥1.5	≥1.5	≤7.0	-	≥1.5	≤3.5	≤3.5	GB/T 14614
降落数值，s	≥150	≥200	≥150	≥150	≥150	-	≥200	250~350	≥150	GB/T 10361
粗细度	CB30 号筛 全部通过， CB36 号筛 留存不超 过 10%	CB30 号筛 全部通过， CB36 号筛 留存不超 过 10%	全部通过 CB30 号筛， 留存在 CB36 号筛 的不超过 10.0%	全部通过 CB36 号筛， 留存在 CB42 号筛的不超 过 10.0%	全部通过 CB 30 号 筛，留存在 CB36 号筛 的不超过 10.0%	全部通过 CB20 号 筛，留存在 CB30 号筛 的不超过 20.0%	CB30 号筛全部通过，CB36 号筛 留存不超过 10%			GB/T 5507

脂肪酸值（以湿基计）（KOH）， mg/100g		80	GB/T 5510
含砂量，% ≤		0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg ≤		0.003	GB/T 5509
*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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤		5.0	GB 5009.22
六六六，mg/kg ≤		0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤		0.05	GB/T 5009.19
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
总磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg ≤		5.0	GB 5009.256
抗坏血酸（维生素 C） ^a ，g/kg ≤		0.2	GB 5009.86

注：1、*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；2、a 仅适用于添加该添加剂的产品的检验。

H N

Q B

2.4 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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、粗细度、水分、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加全麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、复配食品添加剂{添加剂[抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾]、酶制剂[脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂源链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的几种}中的一种或几种，经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。

河南省双龙面粉有限公司