



413101S-2023



河南省虞城县群友食品有限公司企业标准

Q/HYQS 0003S-2023

专用小麦粉

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南省虞城县群友食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省虞城县群友食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省虞城县群友食品有限公司。

本标准主要起草人：石一波、户瀚文。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/HYQS 0003S-2020。

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（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨制粉、筛理、添加或不添加大豆蛋白粉、面条专用小麦粉复配食品添加剂 1【三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）】、面条专用小麦粉复配食品添加剂 2【维生素 C、三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、油条专用小麦粉复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉】、烩面专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉】、馒头专用小麦粉复配食品添加剂【三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、手抓饼专用小麦粉复配食品添加剂【焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉】、饺子专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉】、包子专用小麦粉复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】中的一种或多种，混匀或不混匀、包装而成的专用于馒头、面条、饺子、饼干、烩面、油条、包子、手抓饼的小麦粉。

根据配方不同，可分为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、饼干专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉、包子专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 面条专用小麦粉复配食品添加剂、油条专用小麦粉复配食品添加剂、烩面专用小麦

粉复配食品添加剂、馒头专用小麦粉复配食品添加剂、手抓饼专用小麦粉复配食品添加剂、饺子专用小麦粉复配食品添加剂、包子专用小麦粉复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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	粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色或微黄色	
气、滋味	具有正常的小麦粉固有的气味和滋味，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
	面条专用小麦粉、 烩面专用小麦粉、 油条专用小麦粉、 手抓饼专用小麦粉	饺子专用小麦 粉、包子专用 小麦粉	馒头专用小麦 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，% \leq	14.5	14.5	14.0	14.0	14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），% \leq	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	GB 5009.4
湿面筋，% \geq	26.0	28.0~32	25.0~30.0	24.0~30.0	22.0~26.0	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间，min \geq	3.0	3.5	3.0	3.5	3.5	GB/T 14614
降落数值，S \geq	200	200	250	250~350	150	GB/T 10361
粗细度	CB36 号筛全部通过；CB42 号筛留存不超过 10.0%	CB36 号筛全部通过；CB42 号筛留存不超过 10.0%	CB36 号筛全部通过	CB36 号筛全部通过；CB42 号筛留存不超过 10.0%	CB36 号筛全部通过；CB42 号筛留存不超过 10.0%	GB/T 5507
脂肪酸值（以湿基计） （KOH），mg/100g \leq	80					GB/T 5510
含砂量，% \leq	0.02					GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg \leq	0.003					GB/T 5509

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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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
*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
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
维生素 C ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。			

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

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

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、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原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨制粉、筛理、添加或不添加大豆蛋白粉、面条专用小麦粉复配食品添加剂 1【三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）】、面条专用小麦粉复配食品添加剂 2【维生素 C、三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、油条专用小麦粉复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉】、烩面专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉】、馒头专用小麦粉复配食品添加剂【三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】、手抓饼专用小麦粉复配食品添加剂【焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉】、饺子专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉】、包子专用小麦粉复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用玉米淀粉】中的一种或多种，混匀或不混匀、包装而成的专用于馒头、面条、饺子、饼干、烩面、油条、包子、手抓饼的小麦粉。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。

河南省虞城县群友食品有限公司