



413201S-2023



南阳芃麦现代农产品开发有限公司企业标准

Q/NYPM 0002S-2023

专用小麦粉

2023-10-09 发布

2023-10-09 实施

南阳芃麦现代农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳芄麦现代农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹东旭。

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、水分调节、研磨、筛理、制粉(小麦粉或全麦粉),定量添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、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、食品添加剂{抗坏血酸(又名维生素C)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、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* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 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* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木瓜蛋白酶(来源:木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger* 或解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、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 amylolique faciens*)、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*)]}中的一种或几种,经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据所用原料不同,产品分类如下:面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、大饼专用小麦粉、饼干专用小麦粉、馒头专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、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、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、速冻馒头专用小麦粉、速冻面条专用粉)、调味面制品专用小麦粉、凉皮专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 小麦应符合 GB1351 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 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.14 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.15 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.19 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.20 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.22 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.23 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.24 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.25 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.27 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.28 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.30 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。

- 2.1.37 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.38 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.39 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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	粉状或含有少量颗粒，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.70（凉皮专用小麦粉） 0.8（烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉） 0.85（馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、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、汉堡专用小麦粉、大饼专用小麦粉） 0.95（面条专用小麦粉、烙饼专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉） 1.4（油炸面食专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉）	GB 5009.4
湿面筋，%	≥ 22（馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、面条专用小麦粉、烙饼专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、凉皮专用小麦粉） 24（烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、面包	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2

		专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、油炸面食专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉、大饼专用小麦粉) 32 饼干专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉	
粉质曲线稳定时间, min	≥	1.0 (大饼专用小麦粉) 2.0 (饼干专用小麦粉) 3.0 (面条用小麦粉、馒头用小麦粉、包子用小麦粉、油条专用小麦粉、大饼专用小麦粉、凉皮专用小麦粉) 3.5 (饺子用小麦粉) 7.0 (面包用小麦粉)	GB/T 14614
	≤	7.0 (糕点用小麦粉)	
降落数值, s	≥	150 (馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、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、汉堡专用小麦粉、面条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烙饼专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、大饼专用小麦粉) 200 (凉皮专用小麦粉)	GB/T 10361
粗细度, %		CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10	GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计) (KOH), mg/100g	≤	80.0	GB/T 5510
总磷酸盐【以 (PO ₄ ³⁻) 计】 ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
抗坏血酸(又名维生素 C) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤	0.045	SN/T 4677 或 GB 5009.283
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
*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
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[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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 规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。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、水分调节、研磨、筛理、制粉（小麦粉或全麦粉），定量添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、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、食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、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* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 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* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、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 amylolique faciens*)、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*)]}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，参照 GB/T 1355《小麦粉》的要求制订了本企业标准，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。

南阳芃麦现代农产品开发有限公司