



410074 S-2023



巩义市鑫达面粉厂企业标准

Q/GXD 0001S-2023

专用小麦粉

2023-01-12 发布

2023-01-12 实施

巩义市鑫达面粉厂 发布

前 言

本标准由巩义市鑫达面粉厂提出并起草。

本标准主要起草人：秦康、乔韶龙、陈治可。

本标准替代 Q/GXD 0001S-2018。

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，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加黑米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、大豆粉、红豆粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、黑麦粉、青稞粉、筱麦粉、小米粉、藜麦米粉、薏米仁粉、大米粉、绿麦粉、小麦胚粉、马铃薯粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、大麦苗粉、南瓜粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、酵母（不适用于自发小麦粉）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、维生素 C、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、脂肪酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、淀粉酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

根据配料和用途不同，可将产品分为不同种类：馒头专用小麦粉、面包专用小麦粉、面条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、油条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、（杂粮、糕点、馒头、面条、拉面、烩面、饺子）多用途专用小麦粉、自发小麦粉。

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 黑米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、大豆粉、红豆粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、黑麦粉、青稞粉、筱麦粉、小米粉、藜麦米粉、薏米仁粉、大米粉、绿麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.4 马铃薯粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、大麦苗粉、南瓜粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 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 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.14偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.15磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.16脂肪酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源:米曲 *Aspergillus oryzae*)应符合 GB 1886.174 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	呈均匀一致的乳白色	
气、滋味	具有专用小麦粉的气味和滋味，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
	糕点、面包 专用小麦 粉	面条、饺子 专用小麦 粉	馒头、油条 专用小麦 粉	多用途 专用小 麦粉	自发小 麦粉	
水分，%	≤ 14.5	14.5	14.5	14.5	14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	GB 5009.4
面筋质(以湿基计)，%	≤25.0	≥28.0	≥25.0	-	-	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥3.0	≥3.0	-	-	-	GB/T 14614
降落数值，s	≥200	≥200	-	-	-	GB/T 10361
粗细度，%	CB30 号筛全部通过；CB36 号筛留存不超过 15.0%				-	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22
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

赭曲霉毒素 A， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮， μ g/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
抗坏血酸 ^a (维生素 C)， 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
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于使用相应添加剂的产品。			

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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、粗细度、水分、灰分、粉质曲线稳定时间（仅限有此项的产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加黑米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、大豆粉、红豆粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、黑麦粉、青稞粉、筱麦粉、小米粉、藜麦米粉、薏米仁粉、大米粉、绿麦粉、小麦胚粉、马铃薯粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、大麦苗粉、南瓜粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、酵母（不适用于自发小麦粉）、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、维生素 C、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、脂肪酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、淀粉酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

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。

巩义市鑫达面粉厂