



413686S-2023



遂平益康面粉有限公司企业标准

Q/SYM 0003S-2023

专用小麦粉

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

遂平益康面粉有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由遂平益康面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁喜光、张迷丽、刘二喜。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/SYM 0003S-2021（备案号412776S-2021）。

H N

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的术语和定义、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，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、食品添加剂或其复配食品添加剂【食用玉米淀粉、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、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录A）中的几种】中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。

根据所用原辅料不同，产品分类为：蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、中式面点专用小麦粉、面条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油炸面制品专用小麦粉、饺子专用小麦粉、月饼专用小麦粉、萨琪玛专用小麦粉、面包专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉。

2 术语和定义

下列术语和定义，适用于本标准。

2.1 发酵面制品

以小麦粉为主要原料，经发酵工艺制成的面制品，如包子、馒头、花卷等。

2.2 油炸面制品

以小麦粉为主要原料，经油炸工艺制成的面制品，如油条、油饼等。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

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

3.1.3 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

3.1.4 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

3.1.5 酵母应符合GB 31639的规定。

3.1.6 抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。

3.1.7 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。

3.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。

3.1.9 偶氮甲酰胺GB 1886.108的规定。

- 3.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 3.1.11 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 3.1.12 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 3.1.13 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 3.1.14 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 3.1.15 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 3.1.16 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 3.1.17 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 3.1.18 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 3.1.19 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 3.1.20 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.21 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 3.1.22 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 3.1.23 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 3.1.24 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 3.1.25 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 3.1.26 蔗糖脂肪酸酯GB 1886.27的规定。
- 3.1.27 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.28 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 3.1.29 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.30 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。

3.2 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，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有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 | |

3.3 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 |
|-----|-----|------|
|-----|-----|------|

| | 蛋糕、 糕点、 饼干 专用小麦粉 | 中式面 点、面 条、烩面 专用小 麦粉 | 油炸面 制品 专用小 麦粉 | 饺子 专用小 麦粉 | 月饼 专用小 麦粉 | 萨琪玛 专用小 麦粉 | 面包 专用小 麦粉 | 发酵面制 品 专用小麦 粉 | |
|---|---------------------------|---------------------------------|------------------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------------|-----------------------------|
| 湿面筋, % | ≤26 | ≥24 | ≥26 | ≥28 | ≤32 | ≥40 | ≥30 | ≥25 | GB/T 5506.1 或GB/T 5506.2 |
| 粉质曲线稳定时间, min | ≥5 | ≥3 | ≥3 | ≥3.5 | ≥1.5 | ≥3 | ≥7 | ≥3.0 | GB/T 14614 |
| 降落数值, s | ≥200 | ≥150 | ≥200 | ≥200 | ≥200 | ≥200 | ≥250 | ≥250 | GB/T 10361 |
| 水分, % | ≤ | 14.5 | | | | | | | GB 5009.3 |
| 灰分(以干基计), % | ≤ | 1.6 | | | | | | | GB 5009.4 或GB/T 24872 |
| 含砂量, % | ≤ | 0.02 | | | | | | | GB/T 5508 |
| 磁性金属物, g/kg | ≤ | 0.003 | | | | | | | GB/T 5509 |
| 脂肪酸值(以湿基, KOH计), mg/100g | ≤ | 80 | | | | | | | GB/T 5510 或GB/T 15684 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | | | | | | | GB 5009.22 |
| *总砷(以As计), mg/kg | ≤ | 0.4 | | | | | | | GB 5009.11 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.2 | | | | | | | GB 5009.12 |
| 镉(以Cd计), mg/kg | ≤ | 0.1 | | | | | | | GB 5009.15 |
| 总汞(以Hg计), mg/kg | ≤ | 0.02 | | | | | | | GB 5009.17 |
| 铬(以Cr计), mg/kg | ≤ | 1.0 | | | | | | | GB 5009.123 |
| 苯并[a]芘, μg/kg | ≤ | 2.0 | | | | | | | GB 5009.27 |
| 六六六, mg/kg | ≤ | 0.05 | | | | | | | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ | 0.05 | | | | | | | GB/T 5009.19 |
| 赭曲霉毒素A, μg/kg | ≤ | 5.0 | | | | | | | GB 5009.96 |
| 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 |
| 偶氮甲酰胺, g/kg | ≤ | 0.045 (仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品) | | | | | | | GB 5009.283 或SN/T 4677 |
| 磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg | ≤ | 5.0 (仅适用于添加磷酸盐的产品) | | | | | | | GB 5009.256 |
| 维生素C, g/kg | ≤ | 0.2 (仅适用于添加维生素C的产品) | | | | | | | GB 5009.86 |

注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

3.6 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。

4 检验

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

附录 A

- (1) α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (2) 木聚糖酶 Xylanase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (3) 脂肪酶 Lipase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
 - (4) 葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
 - (5) 半纤维素酶 Hemicellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
 - (6) β -淀粉酶 beta-amylase (来源于大麦 barley);
 - (7) 葡糖淀粉酶 Glucoamylase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*);
 - (8) 蛋白酶 Protease(includingmilkclottingenzymes) (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (9) 木瓜蛋白酶 Papai (来源于木瓜 *Carica papaya*);
 - (10) 麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtili*);
 - (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine,pigorhorse liver);
 - (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)。
-

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、食品添加剂或其复配食品添加剂【食用玉米淀粉、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、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录A）中的几种】中的一种或几种，按一定比例经配料、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》的有关规定制定本企业标准，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。

遂平益康面粉有限公司

QB