



413726S-2023



中粮（郑州）粮油工业有限公司企业标准

Q/ZZLG 0006S-2023

# 烩面专用小麦粉

2023-11-28 发布

2023-11-28 实施

中粮（郑州）粮油工业有限公司 发布

## 前 言

本文件由中粮（郑州）粮油工业有限公司提出。

本文件起草单位：中粮（郑州）粮油工业有限公司。

本文件主要起草人：吴艺卿、姜培彦、王振杰、王培超、张晓慧。

本标准自发布实施日起代替 Q/ZZLG 0006S-2022 (备案号：411304S-2022)。

H N

Q B

# 烩面专用小麦粉

## 1 范围

本文件规定了烩面专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加磷酸二氢钙、磷酸三钙、维生素C（抗坏血酸）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌 *Streptomyces mobaraensis*）]中一种或多种食品添加剂，经过混合包装而成的烩面专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 脂肪酶应符合GB/T 23535和GB 1886.174的规定。
- 2.1.4 谷氨酰胺转氨酶、葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.5 木聚糖酶应符合QB/T 4483和GB 1886.174的规定。
- 2.1.5 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.6 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.7 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333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
色泽、气味	具有产品应有的色泽、气味，无异味	GB/T 5492
性状	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	取20-50克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、观察其性状和杂质
杂质	无肉眼可见的杂质	

### 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
	优制级	精制级	
灰分（以干基计）/（g/100g）	≤ 0.50	0.58	GB 5009.4

面筋质（以湿重计）/（%）	≥	30		GB/T 5506.2
降落数值/（s）	≥	300	200	GB/T 10361
粗细度/（%）		CB36 号筛全部通过，CB42 号筛留存≤7%		GB/T 5507
水分/（%）	≤	14.3	14.5	GB 5009.3
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.002	0.003	GB/T 5509
含砂量/（%）	≤	0.01	0.02	GB/T 5508
脂肪酸值（以湿基计）（mgKOH/100g）	≤	70	80	GB/T 5510、GB/T 15684
稳定时间/（min）	≥	15	10	GB/T 14614
面筋指数	≥	75	70	LS/T 6102
蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥	12.2		GB 5009.5
最大拉伸阻力/（EU）	≥	500	400	GB/T 14615
延展性/（mm）	≥	100	110	GB/T 14615
吸水率/（%）	≥	59		GB/T 14614
P <sub>N</sub> 真菌毒素	≤	0.7		LS/T 3248
P <sub>N</sub> 污染物	≤	0.7		LS/T 3248
P <sub>N</sub> 农药残留	≤	0.7		LS/T 3248
铅（以 Pb 计） <sup>注1</sup> /（mg/kg）	≤	0.18		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
总砷（以 As 计） <sup>注1</sup> /（mg/kg）	≤	0.2	0.40	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0		GB 5009.123
苯并[a]芘 <sup>注1</sup> /（μg/kg）	≤	1.8		GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤	5.0		GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 <sup>注2</sup> /（μg/kg）	≤	500	900	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
维生素 C（抗坏血酸） <sup>注3</sup> /（g/kg）	≤	0.2		GB 5009.86
磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计） <sup>注4</sup> /（g/kg）	≤	5.0		GB 5009.256

注 1：指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

注 3：适用于添加维生素 C 的产品。

注 4：适用于添加磷酸盐的产品。

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070.2和国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 2.5 生产加工过程卫生要求

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、水分、灰分、粗细度、面筋质、磁性金属物。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本文件适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加磷酸二氢钙、磷酸三钙、维生素C（抗坏血酸）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌 *Streptomyces mobaraensis*）]中一种或多种食品添加剂，经过混合包装而成的烩面专用小麦粉。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。

本标准中脱氧雪腐镰刀菌烯醇指标严于食品安全国家标准 GB 2761 规定；铅指标、苯并[a]芘指标、总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮（郑州）粮油工业有限公司