



413728S-2023



中粮（郑州）粮油工业有限公司企业标准

Q/ZZLG 0003S-2023

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

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中粮（郑州）粮油工业有限公司提出。

本标准起草单位：中粮（郑州）粮油工业有限公司。

本标准主要起草人：姜培彦、吴艺卿、郭瑞琴、王培超、王振杰。

本标准同样适用的制造企业：中粮面业（安阳）有限公司、中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（漯河）有限公司

本标准自发布实施日起代替 Q/ZZLG 0003S-2022 (备案号：412302S-2022)。

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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、大豆粉（黄豆粉）、谷朊粉、酵母中的一种或几种，添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、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、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、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*）、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* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺皮、拉面、烩面、油条的小麦粉。

根据原辅料不同可分为：糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子馒头专用小麦粉、速冻馒头专用小麦粉、速冻面制品专用粉、面包专用小麦粉、家用面包专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面条饺皮专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉。

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 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

- 2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.6 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.8 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.9 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.11 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.12 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 2.1.13 沙蒿胶应符合GB 1886.70 的规定。
- 2.1.14 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.15 大豆粉（黄豆粉）应符合 Q/HAS 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.16 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.19 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.21 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334的规定。
- 2.1.25 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340 的规定。
- 2.1.26 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336 的规定。
- 2.1.28 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.31 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.32 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.33 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.34 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.35 聚偏磷酸钾应符合GB 1886.325的规定。

2.1.36 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。

2.1.37 碳酸镁应符合GB 25587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	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、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

2.3 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指标									检验方法
	糕点专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	饼干专用小麦粉	面条饺子专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉	馒头专用小麦粉、包子馒头专用小麦粉	速冻馒头专用小麦粉、速冻面制品专用粉	油条专用小麦粉	沙琪玛专用小麦粉	面包专用小麦粉、家用面包专用小麦粉	
灰分/ (%)	≤ 0.75	0.75	0.75	0.70	0.70	0.70	0.80	1.0	0.80	GB 5009.4
湿面筋含量/ (%)	≤ 27	≤ 27	≤ 30	≥ 26	≥ 26	≥ 22	≥ 28	≥ 30	≥ 28	GB/T 5506.2
降落数值/ (s)	≥ 200	200	200	200	200	/	/	/	200	GB/T 10361
水分/ (%)	≤ 14.5									GB 5009.3
磁性金属物/ (g/kg)	≤ 0.003									GB/T 5509
含砂量/ (%)	≤ 0.02									GB/T 5508
脂肪酸值 (以湿基计) (mgKOH/100g)	≤ 80									GB/T 15684
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.20									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) / (mg/kg)	≤ 0.5									GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.0									GB 5009.123
苯并[a]芘 ^{注1} / (μg/kg)	≤ 1.8									GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0									GB 5009.22
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
赭曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤ 5.0									GB 5009.96
维生素 C (抗坏血酸) ^{注2} / (g/kg)	≤ 0.2									GB 5009.86
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^{注3} / (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：适用于添加维生素 C 的产品。注 3：适用于添加磷酸盐的产品。

H N

Q B

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 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B



417000S-2020



河南奥尼斯特食品有限公司企业标准

Q/HAS 0002S-2020

黄豆粉

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

河南奥尼斯特食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由河南奥尼斯特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王留先。

H N

Q B

黄豆粉

1 范围

本标准规定了黄豆粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经粉碎、冷却、过筛、包装而成的非即食黄豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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	呈干燥、疏松的粉末状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，用温开水漱口，闻其气味、品其滋味
色泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味，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), %	≤ 6.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
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	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	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

锡 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.15
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆为主要原料，经粉碎、冷却、过筛、包装而成的非即食黄豆粉。

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》的有关规定制订本标准，
作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南奥尼斯特食品有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准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，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、大豆粉（黄豆粉）、谷朊粉、酵母中的一种或几种，添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、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、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、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*）、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* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺皮、拉面、烩面、油条的小麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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。

本标准中苯并[a]芘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