



413451S-2023



商丘市豫德粮油有限公司企业标准

Q/SYL 0004S-2023

专用小麦粉

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

商丘市豫德粮油有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市豫德粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付领国。

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、润麦、研磨、筛理，根据产品品种的不同，添加或不添加全麦粉（全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉中的一种或几种）、米粉（黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、酵母、食品添加剂【酶制剂【 α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、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*）】、维生素 C、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中的一种或几种}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。

产品根据用途不同分为：馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、面条专用小麦粉、面点专用小麦粉、糕点专用小麦粉、春卷专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、通用专用小麦粉。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 甜荞粉、苦荞粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.6 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.7 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.8 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。

2.1.9 黍米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、小米粉、稷米粉、青稞粉、藜麦粉、黑芝麻粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。

- 2.1.11 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.14 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.15 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 脂肪酶应符合 GB/T 23535 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.17a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.18 半纤维素酶、葡糖氧化酶、蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.19 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.21 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.22 硬脂酰乳酸钙 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.23 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.24 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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	粉状并含有少量颗粒粉	从样品中取出适量,置于一洁净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状
色 泽	该产品应有的色泽	GB/T 5492
气、滋味	该产品应有的气、滋味,无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	GB/T 5494

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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	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
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
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
^a 维生素C，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
^b 总磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注： ^a 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅适用于添加了维生素C的产品。			
^b 仅适用于添加了磷酸盐的产品			

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的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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、水分。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，经清理、润麦、研磨、筛理，根据产品品种的不同，添加或不添加全麦粉（全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉中的一种或几种）、米粉（黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、酵母、食品添加剂【酶制剂【 α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、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*）】、维生素 C、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中的一种或几种}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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市豫德粮油有限公司

QB