



413496S-2023



安阳市文军面粉有限公司企业标准

Q/AYWJ 0001S-2023

专用小麦粉

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

安阳市文军面粉有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市文军面粉有限公司提出。

本标准由安阳市文军面粉有限公司起草。

本标准主要起草人：马文军

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、磨粉、筛理、制粉，添加或不添加【食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、青豆粉、黑豆粉、黑麦粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、糯米粉、籼米粉、薏米粉】中的一种或几种，添加或不添加【维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、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、偶氮甲酰胺、轻质碳酸钙、重质碳酸钙、碳酸镁、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、沙蒿胶、皂荚糖胶、酶制剂[α -淀粉酶(来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、 β -淀粉酶(来源：大麦或枯草芽孢杆菌)、半纤维素酶(来源：黑曲霉)、蛋白酶(来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、菊糖酶(来源：黑曲霉)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜)、木聚糖酶(来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、葡糖淀粉酶(来源：米曲霉或黑曲霉)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉或黑曲霉)、纤维素酶(来源：黑曲霉)、半纤维素酶(来源：黑曲霉)、脂肪酶(来源：黑曲霉)、磷脂酶(来源：黑曲霉)中的一种或几种]】中的一种或几种包装而成的专用小麦粉。

根据原辅料或用途不同可分为以下：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、包点专用小麦粉。

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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.13 高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、青豆粉、黑豆粉、黑麦粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、糯米粉、粳米粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.20 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.22 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.23 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.24 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.25 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.32 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.33 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.34 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.35 轻质碳酸钙和重质碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.37 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.38 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.39 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.40 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.41 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.42 酶制剂(α -淀粉酶、 β -淀粉酶、蛋白酶、菊糖酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶、葡糖氧化酶、纤维素酶、半纤维素酶、脂肪酶、磷脂酶)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	呈粉末状或微粒状，无结块	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有该产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），%	馒头专用小麦粉，饺子专用小麦粉、包点专用小麦粉、	0.80	GB 5009.4
	烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉	≤ 0.70	
	面条专用小麦粉	≤ 0.75	
	油条专用小麦粉	≤ 0.90	
湿面筋, %	馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、包点专用小麦粉、面条专用小麦粉	≥ 22.0	GB/T 5506.2
	烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉，油条专用小麦	≥ 24.0	
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	GB/T14614	
降落数值, S	≥ 200	GB/T10361	
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T5508	
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509	
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤ 80	GB/T 5510	
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256	
维生素 C ^c (抗坏血酸), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86	
偶氮甲酰胺 ^d , g/kg	≤ 0.045	GB5009.283	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22	

脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	\leq	0.02	GB 5009.17
*总砷(以 As 计), mg/kg	\leq	0.4	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
注1: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定; 注2: a适用于添加相应食品添加剂的产品。			

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 检验规则

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、含砂量、粗细度、磁性金属物。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，经配麦、清理、磁选、润麦、磨粉、筛理、制粉，添加或不添加【食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母、玉米粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、青豆粉、黑豆粉、黑麦粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、糯米粉、籼米粉、薏米粉】中的一种或几种，添加或不添加【维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、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、偶氮甲酰胺、轻质碳酸钙、重质碳酸钙、碳酸镁、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、沙蒿胶、皂荚糖胶、酶制剂[α -淀粉酶(来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、 β -淀粉酶(来源：大麦或枯草芽孢杆菌)、半纤维素酶(来源：黑曲霉)、蛋白酶(来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、菊糖酶(来源：黑曲霉)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜)、木聚糖酶(来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、葡糖淀粉酶(来源：米曲霉或黑曲霉)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉或黑曲霉)、纤维素酶(来源：黑曲霉)、半纤维素酶(来源：黑曲霉)、脂肪酶(来源：黑曲霉)、磷脂酶(来源：黑曲霉)]中的一种或几种】中的一种或几种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，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。