



413484S-2023



郸城县汲冢镇永福面粉厂企业标准

Q/DJY 0001S-2023

专用小麦粉

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

郸城县汲冢镇永福面粉厂 发布

前 言

本标准由郸城县汲冢镇永福面粉厂提出并起草。

本标准起草人：李永祥。

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，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钙、复配小麦粉酶制剂[大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、复配小麦粉酶制剂[食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、复配小麦粉面粉处理剂[食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、维生素 C、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠）、复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁）中的一种或多种，经混合、包装制成的专用小麦粉。

根据产品用途不同分为：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、拉面专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合 GB 20371 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 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.7 复配小麦粉酶制剂、复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性 状	粉末状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、杂质
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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)，g/100g	饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉	≤ 0.75	GB 5009.4
	面条专用小麦粉、油条专用小麦粉、面包专用小麦粉	≤ 0.85	
	调味面制品专用小麦粉	≤ 1.0	
湿面筋，%	糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉	≤ 26	GB/T 5506.2
	馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉	≥ 26	
	面包专用小麦粉	≥ 30	
粗细度	面包专用小麦粉、拉面专用小麦粉、油条专用小麦粉	全部通过CB30 号筛，CB36号筛留存量不超过15.0%	GB/T 5507
	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、烩面专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉	全部通过CB36 号筛，CB42 号筛留存量不超过10.0%	
粉质曲线稳定时间，min	面包专用小麦粉	≥ 6	GB/T 14614
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、	≥ 3	

	油条专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉		
	糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉	≤ 7	
降落数值, s	≥	160	GB/T 10361
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
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
*铅(以Pb计), 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), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
维生素C (抗坏血酸) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a适用于添加了维生素C (抗坏血酸) 的产品; b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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、灰分、湿面筋、粗细度。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钙、复配小麦粉酶制剂[大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、复配小麦粉酶制剂[食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、复配小麦粉面粉处理剂[食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、维生素 C、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠）、复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁）中的一种或多种，经混合、包装制成的专用小麦粉。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，制订了本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郸城县汲冢镇永福面粉厂

Q B