

Q/ZML 0002S-2023



中粮面业（漯河）有限公司企业标准

Q/ZML 0002S-2023

专用小麦粉

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

中粮面业（漯河）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（漯河）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（漯河）有限公司、中粮（郑州）粮油工业有限公司、中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（武汉）有限公司。

本标准主要起草人：张会涛、周文卓、吕晓亚、赵磊、王振杰。

本标准同样适用的制造企业：中粮（郑州）粮油工业有限公司（地址：郑州经济技术开发区航海东路1746号）、中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、中粮面业（武汉）有限公司（地址：湖北省武汉市蔡甸经济开发区凤凰山工业园凤凰路20号）。

本标准自发布之日起代替 Q/ZML 0002S-2020（备案号 417199S-2020）。

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，添加或不添加食品辅料食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、大豆粉（黄豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂【维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、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*）、半纤维素酶（来源：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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）】中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于蛋糕、糕点、饼干、面包、沙琪玛、油条、面条、饺子、烩面、乌冬面、馒头、凉皮的小麦粉。

根据产品用途不同可分为：蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、油条专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、乌冬面专用小麦粉、馒头专用小麦粉、凉皮专用小麦粉。

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 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.5 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.7 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.8 维生素C应符合GB 14754的规定。

2.1.9 葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、

木聚糖酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis）应符合GB 1886.174的规定。

2.1.10 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。

2.1.11 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92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 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.16 焦磷酸钠应符合GB 1886.339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、气滋味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致。	
气滋味	具有该品种应有的气滋味，无异味。	
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
	糕点专用小麦粉	馒头专用小麦粉 (馒头粉、包点馒头粉)	面包专用小麦粉	沙琪玛专用小麦粉	饼干专用小麦粉	面条专用小麦粉	饺子专用小麦粉	烩面专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	油条专用小麦粉	凉皮专用小麦粉	乌冬面专用小麦粉	
灰分/(%) (以干物计)	≤0.65	≤0.70	≤0.75	≤1.0	≤0.75	≤0.70	≤0.50	≤0.60	≤0.70	≤0.75	≤0.70	≤0.75	GB 5009.4
面筋质/(%) (以湿重计)	≤27.0	≥26.0	≥30.0	≥30.0	≤28.0	≥27.0	≥27.0	≥29.0	≤26.0	≥28.0	≥28.0	≥30.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/(min)	≤5.0	≥3.0	≥7.0	≥7.0	≤5.0	≥3.0	≥3.0	≥5.0	≤5.0	≥5.0	≥3.0	≥7.0	GB/T 14614
降落数值/(s)	≥200	≥250	≥250	≥200	≥200	≥200	≥200	≥200	≥200	≥200	≥250	≥250	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 ^{注1} (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
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
铬(以Cr计)/(mg/kg) ≤	1.0												GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	2.0												GB 5009.27

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及GB13122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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、理化指标中的水分、灰分、面筋质、粉质曲线稳定时间。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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食品辅料食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、大豆粉（黄豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂【维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、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*）、半纤维素酶（来源：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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）】中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于蛋糕、糕点、饼干、面包、沙琪玛、油条、面条、饺皮、烩面、乌冬面、馒头、凉皮的小麦粉。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“铅”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

本标准同样适用的制造企业：中粮（郑州）粮油工业有限公司（地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号）、中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、中粮面业（武汉）有限公司（地址：湖北省武汉市蔡甸经济开发区凤凰山工业园凤凰路 20 号）。

中粮面业（漯河）有限公司

Q B