



414067S-2023



雪荣食品科技股份有限公司企业标准

Q/ZXM 0005S-2023

专用小麦粉

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

雪荣食品科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由雪荣食品科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘景发、吕升贵。

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粉为主要原料，添加荞麦粉、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、大麦粉、黑裸麦粉、黑麦粉、全麦粉、黑米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、大米粉、玉米粉、玉米糝、糯米粉、粳米粉、薏米粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、食用小麦麸皮、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、黄豆粉、青豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、红薯粉、木薯粉、紫薯粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、酵母中的几种，添加或不添加磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸钙、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素 C(抗坏血酸)（作面粉处理剂）、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、蛋白酶(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*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源：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*)、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)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。

根据添加原料、用途不同分为以下几种：花色馒头专用小麦粉、花色包子专用小麦粉、花卷专用小麦粉、豆包专用小麦粉、发糕专用小麦粉、馅饼专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦胚芽粉、小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 青稞粉、高粱粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、糯米粉、籼米粉、薏米粉、黑豆粉、大豆粉、黑裸麦粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、大米粉、黄豆粉、青豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.9 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。

2.1.10 大麦粉应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 紫薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.12 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.15 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 大米淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.18 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 NY/T 875 的规定。

2.1.19 马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。

2.1.20 甘薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。

2.1.21 木薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.22 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.23 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.24 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.25 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。

2.1.26 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.27 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.30 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.31 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.32 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。

2.1.33 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。

2.1.34 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.35 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、木瓜蛋白酶、脂肪酶、 β -淀粉酶、 β -葡聚糖酶、蛋白酶、半纤维素酶、纤维素酶、磷脂酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、谷氨酰胺酶、过氧化氢酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、转化酶（蔗糖酶）、转葡糖苷酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.36 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.37 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.38 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.39 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.40 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.41 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.42 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.43 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.44 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.45 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.46 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 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	取100g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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） ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅限添加该种食品添加剂的产品检验。			

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、水分、灰分、净含量及允许短缺量。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粉为主要原料，添加荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苋麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、大麦粉、黑裸麦粉、黑麦粉、全麦粉、黑米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、大米粉、玉米粉、玉米糝、糯米粉、籼米粉、薏米粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、食用小麦麸皮、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、黄豆粉、青豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、红薯粉、木薯粉、紫薯粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、酵母中的几种，添加或不添加磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸钙、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素 C(抗坏血酸)（作面粉处理剂）、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、蛋白酶(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*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：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*）、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）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》的相关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

雪荣食品科技股份有限公司