



413811S-2023

恒升（新乡）食品有限公司企业标准

Q/HSY 0006S-2023

# 专用小麦粉

2023-12-05 发布

2023-12-05 实施

恒升（新乡）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由恒升（新乡）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张全胜。

H N

Q B

# 专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了专用小麦粉的术语和定义、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、加水润麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、谷物杂粮粉【大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、玉米糝、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、藜麦粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、豌豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种】、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂（ $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 $\beta$ -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种，其来源详见附录A）中的几种】，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同，产品类别为：面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、饺子专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、速冻水饺专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、油条专用小麦粉、油炸面制品专用小麦粉、复配专用小麦粉（适用于馒头、包子、饺子、发酵面制品等）。

## 2 术语和定义

下列术语和定义，适用于本标准。

### 2.1 发酵面制品

以小麦粉为主要原料，经发酵工艺制成的面制品，如包子、馒头、花卷等。

### 2.2 油炸面制品

以小麦粉为主要原料，经油炸工艺制成的面制品，如油条、油饼等。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

3.1.2 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉应符合GB 31637的规定。

3.1.3 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

- 3.1.4谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.5酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.6谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.7抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 3.1.8焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 3.1.9焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 3.1.10磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 3.1.11磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 3.1.12磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 3.1.13磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 3.1.14磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 3.1.15磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 3.1.16磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 3.1.17磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 3.1.18六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.19三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 3.1.20磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 3.1.21磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 3.1.22焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 3.1.23焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 3.1.24聚偏磷酸钾应符合GB 1886.325的规定。
- 3.1.25酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 3.1.26硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.27硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 3.1.28偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。
- 3.1.29蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.30碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.31碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 3.1.32酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.33复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 3.1.34生产用水应符合 GB 5749 的规定。

## 3.2 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	取适量样品,置于洁净的白色瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 3.3 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	
	面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉	饺子专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、速冻水饺专用小麦粉	馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉、复配专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉	面包专用小麦粉	发酵饼干专用小麦粉	酥性饼干专用小麦粉	油条专用小麦粉、油炸面制品专用小麦粉		
湿面筋, %	≥ 26.0	≥28.0	≥25.0	≤ 26.0	≥ 26.0	≤ 30.0	≤ 26.0	≥28	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2	
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≤ 3.0	≥3.0	≤3.5	≤3.5	≥ 1.5	GB/T 14614	
降落数值, s	≥	200	200	250	150	250	150	150	200	GB/T 10361
水分, %	≤	14.5								GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	1.60								GB 5009.4 或 GB/T 24872
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 或 GB/T 15684
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0								GB 5009.22
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4								GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2								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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0								GB

		5009.123
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	2.0
维生素 C, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.2 (仅适用于使用维生素 C 的产品)
偶氮甲酰胺, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.045 (仅适用于使用偶氮甲酰胺的产品)
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0
六六六, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05
滴滴涕, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1000
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60
注 1: a 仅适用添加磷酸盐的产品。		
注 2: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

### 3.4 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。

### 3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

### 3.6 其他要求

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。

## 4 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、粉质曲线稳定时间、降落数值。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

- (1)  $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
- (2) 木聚糖酶 Xylanase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
- (3) 脂肪酶 Lipase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (4) 葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (5) 半纤维素酶 Hemicellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (6)  $\beta$ -淀粉酶 beta-amylase (来源于大麦 barley);
- (7) 葡糖淀粉酶 Glucoamylase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (8) 蛋白酶 Protease(includingmilkclottingenzymes) (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
- (9) 木瓜蛋白酶 Papai (来源于木瓜 *Carica papaya*);
- (10) 麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtili*);
- (11) 过氧化氢酶 Catalase(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine,pigorhorseliver);
- (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (13) 谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase 【来源于茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomycesmobaensis*】。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、加水润麦、研磨、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、谷物杂粮粉【大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、玉米糝、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、藜麦粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、芸豆粉、扁豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、豌豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种】、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂（ $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 $\beta$ -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种，其来源详见附录A）中的几种】，经混合、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，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。

恒升（新乡）食品有限公司

QB