



410136S-2023



卫辉市龙升面业有限公司企业标准

Q/WLM 0003S-2023

专用小麦粉

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

卫辉市龙升面业有限公司 发布

前 言

本标准由卫辉市龙升面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝海胜、安振民、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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、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、复配食品添加剂【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（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -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、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录A）中的几种】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同，产品分类为：面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、面饼专用小麦粉、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。

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食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.6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
性 状	粉状或微粒状，无结块	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	

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
	面条、拉 面 专用 小麦粉	饺子 专用 小麦粉	馒头、包子、 面饼专用 小麦粉	蛋糕、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	
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 ₁ , 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, μg/kg	≤2.0								GB 5009.27
维生素 C, g/kg	≤0.2（仅适用于使用维生素 C 的产品）								GB 5009.86
偶氮甲酰胺, g/kg	≤0.045（仅适用于使用偶氮甲酰胺的产品）								GB 5009.283 或 SN/T 4677
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤5.0								GB 5009.256
六六六, mg/kg	≤0.05								GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.05								GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤5.0								GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤1000								GB 5009.111

玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60	GB 5009.209
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。			

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 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。

2.6 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。

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、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) α -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) 葡萄糖氧化酶 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) β -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(including milk clotting enzymes) (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 Maltogenic amylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine, pig or horse liver);
 - (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)。
-

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、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、复配食品添加剂【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（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -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、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录A）中的几种】中的一种或几种，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。

卫辉市龙升面业有限公司

QB