410002S-2023

卫辉市龙升面业有限公司企业标准

Q/WLM 0002S-2023

通用小麦粉

2023-01-03 发布　　2023-01-03 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。

HNQB

通用小麦粉

1 范围

本标准规定了通用小麦粉的分类、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、偶氮甲酰胺、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】，经混合、包装而成的通用小麦粉。

根据加工精度、灰分和湿面筋含量的不同，产品分为高级雪花粉、高筋特精粉、特一粉、特二粉、精制粉、标准粉、普通粉。

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复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。

2.1.3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
	高级雪花粉	高筋特精粉	特一粉	特二粉	精制粉	标准粉	普通粉	
灰分含量（以干基计），% ≤	0.80	0.80	0.65	0.85	0.70	1.10	1.60	GB 5009.4 或 GB/T 24872

湿面筋含量，%	≥	22.0	30.0	22.0	22.0	22.0	22.0	22.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
加工精度		按标准样品或仪器测定值对照检验麸星							GB/T 27628 或 GB/T 5504
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g	≤	80							GB/T 5510 或 GB/T 15684
水分含量，%	≤	14.5							GB 5009.3
含砂量，%	≤	0.02							GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003							GB/T 5509
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
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，μg/kg	≤	60							GB 5009.209
维生素 C，g/kg	≤	0.2（仅适用于添加维生素 C 的产品）							GB 5009.86
偶氮甲酰胺，g/kg	≤	0.045（仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品）							GB 5009.283
[a]磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0							GB 5009.256
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、加工精度、水分含量、灰分含量、湿面筋。型式检验按国家相关规定

执行。

HNQB

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(includingmilkclottingenzymes)（来源于黑曲霉 Aspergillus niger 或米黑根毛霉 Rhizomucormiehei 或米曲霉 Aspergillus oryzae 或或枯草芽孢杆菌 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）。

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、偶氮甲酰胺、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】，经混合、包装而成的通用小麦粉。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

HN QB