



410341S-2023



延津克明面粉有限公司企业标准

Q/YKMM 0008S-2023

复配专用小麦粉

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

延津克明面粉有限公司 发布

前 言

本标准由延津克明面粉有限公司提出。

本标准起草单位：延津克明面粉有限公司。

本标准主要起草人：陈克明、张瑶、齐武田、周代发、裴娜、刘晟阳、黄慧雪。

本标准适用于：

延津克明面粉有限公司

地址：河南省延津县产业集聚区南区

遂平克明面粉有限公司

地址：中国（驻马店）国际农产品加工产业园（遂平县产业集聚区众品路 6 号）

陈克明食品股份有限公司

地址：湖南省南县兴盛大道工业园 1 号

新疆克明面业有限公司

地址：新疆乌鲁木齐经济技术开发区屯坪北路综保区 A03 街坊

本标准自实施之日起代替 Q/YKMM 0008S-2022。

复配专用小麦粉

1 范围

本标准规定了复配专用小麦粉的分类、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，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种）、复配食品添加剂【以维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 protease（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸镁、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中的几种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种】，经混合、称量、包装而成的复配专用小麦粉。

根据配料和产品用途不同，可将产品分为不同种类：复配饺子专用小麦粉、复配包点专用小麦粉（高级包点小麦粉）、复配面包专用小麦粉、复配蛋糕专用小麦粉、复配面条专用小麦粉（高精面条小麦粉、精制面条小麦粉）、复配烩面专用小麦粉、复配热干面专用小麦粉、复配馒头专用小麦粉（雪花馒头小麦粉、精制馒头小麦粉）、复配油条专用小麦粉、复配膨化食品专用小麦粉、（面条、饺子、包子、馒头、花卷、烙饼）复配多用途专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.2 感官要求

Q/YKMM 0008S-2023

灰分(干基), % ≤		0.70	1.10	0.60	0.70	0.70	1.10	0.50	0.70	0.60	0.70	1.10	0.70	0.70	1.10	0.70	1.10	1.30	0.70	GB 5009.4
湿面筋, %≥		26	24	28	26	26	24	18	26	22	26	24	24	26	24	26	24	24	26	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min		≥ 4.0	≥ 2.0	≥ 2.5		≥ 8.0	≥ 6.0	≤ 2.0	≥ 3.5	≥ 1.5	≥ 3.0	≥ 1.5	≥ 3.0	≥ 2.5		≥ 4.0	≥ 2.0	≥ 5.0	≥ 2.5	GB/T 14614
降落数值, s ≥		200		250					200					250					GB/T 10361	
粗细度, %	CB30	全通																		GB/T 5507
	CB36	全通					留存量不超 过 10.0%													
	CB42	留存量不超 过 10.0%					留存量不超 过 15.0%													

表 3 理化指标

项目	指标										检验方法
	复配饺子专用小麦粉	复配包点专用小麦粉	复配面包专用小麦粉	复配蛋糕专用小麦粉	复配烩面专用小麦粉	复配面条专用小麦粉	复配热干面专用小麦粉	复配馒头专用小麦粉	复配油条专用小麦粉	复配膨化食品专用小麦粉	
脂肪酸值(以湿基计)(KOH),mg/100g ≤	80										GB/T 5510
含砂量, % ≤	0.02										GB/T 5508

磁性金属物， g/kg	≤	0. 003	GB/T 5509
偶氮甲酰胺 ^a ， g/kg	≤	0. 045	GB 5009. 283
总磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 256
*总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0. 40	GB 5009. 11
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0. 20	GB 5009. 12
总汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤	0. 01	GB 5009. 17
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤	0. 10	GB 5009. 15
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤	1. 0	GB 5009. 123
六六六， mg/kg	≤	0. 05	GB/T 5009. 19
滴滴涕， mg/kg	≤	0. 05	GB/T 5009. 19
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤	5	GB 5009. 22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000	GB 5009. 111
玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60	GB 5009. 209
赭曲霉毒素A， μ g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 96
苯并(a)芘， μ g/kg	≤	2. 0	GB 5009. 27
维生素C（抗坏血酸） ^b ， g/kg	≤	0. 2	GB 5009. 86
* 总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。			
a 仅适用于添加偶氮甲酰胺的品种。			
b 仅适用于添加维生素C（抗坏血酸）的品种。			

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用马铃薯淀粉中的一种或多种）、复配食品添加剂【以维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 protease（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸镁、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中的几种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种】，经混合、称量、包装而成的复配专用小麦粉。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，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 GB2762 的规定。

延津克明面粉有限公司