



410315S-2023



焦作市麦乡食品有限公司企业标准

Q/JMX 0001S-2023

专用小麦粉

2023-02-08 发布

2023-02-08 实施

焦作市麦乡食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市麦乡食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：田三杰。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 β -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶 A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸镁中的两种或两种以上，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中一种或几种】中一种或几种，经混合、检验、包装而成的专用小麦粉。

根据原辅料不同可分为：包点专用小麦粉、油条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、速冻专用小麦粉、饺子专用小麦粉、饼干专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、饼类专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	正常，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。

总磷酸盐（以磷酸根计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
维生素C ^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仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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、湿面筋。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，添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 β -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶 A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸镁中的两种或两种以上，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中一种或几种】中一种或几种，经混合、检验、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，制定本企业标准，作为组织生产、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。

焦作市麦乡食品有限公司