



410230S-2023



漯河绿参面业有限公司企业标准

Q/LLS 0002S-2023

# 专用小麦粉

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

漯河绿参面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河绿参面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：管慧清、王昭才、王海龙。

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，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、黑米粉、紫薯粉、高粱粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、碳酸镁、抗坏血酸（又名维生素C）、皂荚糖胶、沙蒿胶、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种]、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、抗坏血酸（又名维生素C）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 $\beta$ -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙中的几种，含两种及两种以上添加剂】、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成专用小麦粉。

根据用途不同，可分为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、自发小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米粉、紫薯粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

- 2.1.10硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.11偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.12蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.13磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.14碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.16抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.18沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.19酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.20复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈均匀一致的乳白色	
气、滋味	具有专用小麦粉的气味和滋味，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	
	面包专用小麦粉		面条专用小麦粉、烩面专用小麦粉		饺子专用小麦粉		馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉		饼干专用小麦粉		蛋糕专用小麦粉		糕点专用小麦粉		自发小麦粉		
	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	普通			
灰分(以干基计), %	≤	0.65	0.85	0.65	0.85	0.65	0.85	0.65	0.85	0.65	0.85	0.65	0.85	0.65	0.85	≤0.70	GB 5009.4 或 GB/T 24872
面筋质(以湿基计), %		≥30		≥24		≥24		≥24		≥20		≤22	≤24	≤22	≤24	≥22	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min		≥10		≥1.5		≥1.5		≥1.5		≤3.5		≤1.5	≤2.0	≤1.5	≤2.0	/	GB/T 14614
降落数值, S		100-300		≥100		≥100		≥100		≥100		≥100		≥100		/	GB/T 10361
水分, %	≤	14.5															GB 5009.3 或 GB/T 5497
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003															GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02															GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), 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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1															GB 5009.15

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并（a）芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
抗坏血酸 <sup>a</sup> （维生素 C），g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.045	GB 5009.283
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于使用相应添加剂的产品。			

#### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

#### 2.6 其它要求

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、粉质曲线稳定时间（自发小麦粉除外）的检验。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原料，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用玉米淀粉或食用小麦淀粉、玉米粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、黑米粉、紫薯粉、高粱粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、碳酸镁、抗坏血酸（又名维生素C）、皂荚糖胶、沙蒿胶、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种]、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、抗坏血酸（又名维生素C）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 $\beta$ -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙中的几种，含两种及两种以上添加剂】、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成专用小麦粉。

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 GB 2762 的规定。

漯河绿参面业有限公司