



410237S-2023



济源市轵城镇西天江天虹面粉厂企业标准

Q/JTH 0001S-2023

小麦粉

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

济源市轵城镇西天江天虹面粉厂 发布

前 言

本标准由济源市轵城镇西天江天虹面粉厂提出。

本标准由济源市食品药品检验检测中心和济源市轵城镇西天江天虹面粉厂起草。

本标准主要起草人：郭勇、王涛、李凯、杨明。

H N
Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌<又名茂源链霉菌>*Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶（淀粉葡萄糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡萄糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]中的两种或两种以上}，经混合包装而成的小麦粉。

根据加工精度和灰分为分类指标，小麦粉分为精制粉、标准粉、普通粉、特精粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 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
色泽	具有产品特有的混合色泽	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、无异味	
性状	粉状或微粒状，无结块	
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
	精制粉	标准粉	普通粉	特精粉	
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
灰分(以干基计)， %	≤ 0.70	1.10	1.60	0.60	GB 5009.4或GB/T 24872
脂肪酸值(以湿基，KOH计)， mg/100g	≤	80			GB/T 5510或GB/T 15684
湿面筋， %	≥	22.0			GB/T 5506.1或GB/T 5506.2
水分， %	≤	14.5			GB 5009.3或GB/T 5497
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
铬(以 Cr 计)， mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)， mg/kg	≤	0.02			GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg	≤	1000			GB 5009.111
苯并[a]芘， μg/kg	≤	2.0			GB 5009.27
玉米赤霉烯酮， μg/kg	≤	60			GB 5009.209
赭曲霉毒素 A， μg/kg	≤	5.0			GB 5009.96
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计)， g/kg	≤	5.0			GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^a ， g/kg	≤	0.045			GB 5009.283
抗坏血酸(维生素 C) ^a ， g/kg	≤	0.2			GB 5009.86
注： *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
a 仅适用于添加相应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应符合 JJF1070的规定。

2.5 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

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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌<又名茂源链霉菌>*Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶（淀粉葡萄糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡萄糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]中的两种或两种以上}，经混合包装而成的小麦粉。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。

济源市轵城镇西天江天虹面粉厂