



410419S-2023



新乡市凌云制粉有限责任公司企业标准

Q/XLY 0001S-2023

小麦粉

2023-03-13 发布

2023-03-13 实施

新乡市凌云制粉有限责任公司 发布

前 言

本标准由新乡市凌云制粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈俊华。

H N
Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、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、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、碳酸钙、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、蛋白酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)中的几种】，再经调配混合、包装而成的通用小麦粉。

根据面筋含量和灰分不同将产品分为：高筋特精粉、高筋雪花粉、高筋粉、特一粉、精制粉、特精粉、富强粉、超级精粉、超级特精粉、雪花粉、特精雪花粉、麦芯粉。

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。

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
维生素 C, g/kg	$\leq$	0.2 (仅适用于添加维生素 C 的产品)	GB 5009.86
^a 磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	$\leq$	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、水分、灰分、含砂量。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为原料，经清理、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、碳酸钙、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、蛋白酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)中的几种】，再经调配混合、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，参考 GB/T 1355《小麦粉》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。

新乡市凌云制粉有限公司