



410364S-2023



新乡市思丰粉业有限公司企业标准

Q/XSF 0006S-2023

发酵面制品, 小麦粉 水洗面制品专用

2023-03-02 发布

2023-03-02 实施

新乡市思丰粉业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市思丰粉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈清华、温永健。

H N

Q B

发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉

1 范围

本标准规定了发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉的术语和定义、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，添加大豆（经粉碎）、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂【玉米淀粉、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*）、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的几种】中的几种，再经调配混合、包装而成的供制作发酵面制品、水煮面制品的专用小麦粉。

根据加工精度和灰分不同将产品分为不同类别：普通型发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉；特精粉系列发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉；超精粉系列发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉。

2 术语和定义

2.1 发酵面制品

以小麦粉为主要原料，经发酵工艺制成的面制品。如包子、馒头、花卷等。

2.2 水煮面制品

以小麦粉为主要原料，制成的需要水煮工艺熟制后方可食用的面制品。如面条、饺子、馄饨等。

3 分类

3.1 普通型发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉

以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加大豆（经粉碎）、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂【玉米淀粉、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*）、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的几种】中的几种，再经调配混合、包装而成的供制作发酵面制品、水煮面制品的专用小麦粉。

3.2 特精粉系列发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉

以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，选取加工精度高、灰粉相对低的精制小麦粉，添加大豆（经粉碎）、玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂【玉米淀粉、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*)、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的几种】中的一种或几种，包装而成的供制作发酵面制品、水煮面制品的专用小麦粉。

3.3 超精粉系列发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉

以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，选取加工精度高、灰粉相对低的精制麦芯粉，添加大豆（经粉碎）、玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂【玉米淀粉、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*)、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的几种】中的一种或几种，包装而成的供制作发酵面制品、水煮面制品的专用小麦粉。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.9 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

4.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	

4.3 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
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	普通型发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉 ≤ 1.3	GB 5009.4
	特精粉系列发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉 ≤ 0.7	
	超精粉系列发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉 ≤ 0.6	
粗细度（通过CQ20号筛，留存在筛上量），%	普通型发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉 ≤ 12	GB/T 5507
	特精粉系列发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉 ≤ 10	
	超精粉系列发酵面制品、水煮面制品专用小麦粉 ≤ 8	
湿面筋, g/100g	≥ 22	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 150	GB/T 10361
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），mgKOH/100g	≤ 80	GB/T 5510
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷*（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
苯并[<i>a</i>]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
总磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
维生素 C ^a (抗坏血酸), g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。			

4.4 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。

4.5 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。

4.6 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。

5 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。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，添加大豆（经粉碎）、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂【玉米淀粉、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*)、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的几种】中的几种，再经调配混合、包装而成的供制作发酵面制品、水煮面制品的专用小麦粉。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，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。

新乡市思丰粉业有限公司