



410365S-2023



新乡市思丰粉业有限公司企业标准

Q/XSF 0007S-2023

# 面条专用小麦粉

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。

HN

QB

# 面条专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了面条专用小麦粉的分类、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、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*)、 $\alpha$ -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、包装而成的供制作面条（挂面、手工面、烩面、拉面、线面、饅烙面等）的专用小麦粉。

根据灰分和面筋含量不同将产品分为不同类别：普通型面条专用小麦粉、高筋富强粉系列面条专用小麦粉、特精粉系列面条专用小麦粉。

## 2 分类

### 2.1 普通型面条专用小麦粉

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*)、 $\alpha$ -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、包装而成的供制作面条（挂面、手工面、烩面、拉面、线面、饅烙面等）的专用小麦粉。

### 2.2 高筋富强粉系列面条专用小麦粉

以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，选取加工精度高、面筋含量高的部分小麦粉，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*)、 $\alpha$ -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，包装而成的供制作面条（挂面、手工面、烩面、拉面、线面、饅烙面等）的专用小麦粉。

2.3 特精粉系列面条专用小麦粉

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）、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】中的一种或几种，包装而成的供制作面条（挂面、手工面、烩面、拉面、线面、饅烙面等）的专用小麦粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.9 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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 |

|      |                  |                                          |
|------|------------------|------------------------------------------|
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽        | 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 |
| 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        |                                          |

### 3.3 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），%                     | 普通型面条专用小麦粉     | ≤ 1.3 | GB 5009.4    |
|                                | 特精粉系列面条专用小麦粉   | ≤ 0.7 |              |
|                                | 高筋富强粉系列面条专用小麦粉 | ≤ 1.0 |              |
| 粗细度（通过 CQ20 号筛，留存在筛上量），%       | ≤              | 12    | GB/T 5507    |
| 湿面筋含量, g/100g                  | 普通型面条专用小麦粉     | ≥ 22  | GB/T 5506.2  |
|                                | 特精粉系列面条专用小麦粉   | ≥ 23  |              |
|                                | 高筋富强粉系列面条专用小麦粉 | ≥ 28  |              |
| 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 <sub>1</sub> , 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[α]芘, μg/kg                  | ≤              | 2.0   | GB 5009.27   |
| 总磷酸盐 <sup>a</sup> （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， μ g/kg                  | ≤ | 60  | GB 5009.209 |
| 维生素 C <sup>a</sup> （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。          |   |     |             |

3.4 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。

3.5 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。

3.6 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。

4 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*）、 $\alpha$ -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、包装而成的供制作面条（挂面、手工面、烩面、拉面、线面、饅烙面等）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。

新乡市思丰粉业有限公司