



410522S-2023



濮阳市绿源面业有限公司企业标准

Q/PLY 0001S-2023

专用小麦粉

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

濮阳市绿源面业有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市绿源面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：谢彦杰。

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，经过筛选、配麦、去石、磁选、水分调节、色选、研磨、筛理，添加或不添加酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、维生素 C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源米曲霉或黑曲霉）、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）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌）、过氧化氢酶（来源黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的专用小麦粉（馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饺子专用小麦粉）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定
- 2.1.8 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.9 生产用水应合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 酵母应符合 GB 31639 的规定
- 2.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.19 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。

2.1.20 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.21 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.22 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.23 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.24 蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、过氧化氢酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.25 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。

2.1.26 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。

2.1.27 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

感官要求应符合表 1 的规定。

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉状	从样品中取出 30g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其口味。
色 泽	乳黄色或乳白色	
气 味、口味	正常，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

理化指标应符合表 2 的规定。

[illegible]

灰分（以干基计），g/100g	≤	0.55	0.70	0.55	0.70	0.60	0.75	0.55	0.75	0.55	0.70	GB 5009.4
湿面筋，g/100g		≥26.0	≥ 28.0	≥ 28.0	≥ 26.0	≥ 33.0	≥ 30.0	≤ 22.0	≤ 24.0	28-32		GB/T 5506.2
粗细度		CB36 全部通过		CB36 全部通过，CB42 留存不超过 10%		CB30 全部通过，CB36 留存不超过 15%		CB36 全部通过，CB42 留存不超过 10%				GB/T 5507
磁性金属物，g/kg	≤	0.003										GB/T 5509
含砂量，g/100g	≤	0.02										GB/T 5508
粉质曲线稳定时间，min		≥3.0		≥4.0	≥ 3.0	≥ 10.0	≥ 7.0	≤1.5	≤ 2.0	≥1.5		GB/T 14614
降落数值，s		≥250		≥200		250—350		≥160		≥200		GB/T 10361
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
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1										GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤	0.05										GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05										GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0										GB 5009.22
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
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（以磷酸根计），g/kg	≤	5.0（仅适用于使用磷酸盐的产品）										GB 5009.256
维生素 C，g/kg	≤	0.2（仅适用于使用维生素 C 的产品）										GB 5009.86
*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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、灰分、粗细度、水分、湿面筋、磁性金属物、含砂量、粉质曲线稳定时间、降落数值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过筛选、配麦、去石、磁选、水分调节、色选、研磨、筛理，添加或不添加酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、维生素 C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源米曲霉或黑曲霉）、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）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌）、过氧化氢酶（来源黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的专用小麦粉（馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饺子专用小麦粉）。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，参照 LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3201《面包用小麦粉》、LS/T 3208《糕点用小麦粉》、GB/T 1355《小麦粉》制定本企业标准，作为组织生产、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。

濮阳市绿源面业有限公司