



410526S-2023



虞城县兴旺食品有限公司企业标准

Q/YXS 0002S-2023

专用小麦粉

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

虞城县兴旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县兴旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑彩莲。

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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加全麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、复配食品添加剂{添加剂[抗坏血酸(又名维生素 C)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、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、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*)、转葡糖苷酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的几种]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉}中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、油条专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 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/T 22493 的规定。
- 2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.11 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.12 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	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。
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气 味、滋 味	具有产品特有的气滋味、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。

表 2 理化指标

项 目	指 标									检验方法	
	面条专用小麦粉		油条专用 小麦粉	馒头专用小麦粉		包子专用小麦粉		面包专用小麦粉			
	精制级	普通级		精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级		
灰分（以干基计）， %	≤	0.55	0.75	0.75	0.6	0.75	0.6	0.75	0.6	0.75	GB 5009.4
湿面筋， %	≥	28.0	26.0	30	25~30		28~30		33	30	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间， min	≥	4.0	3.0	4.0	3.0	6.0		10.0	7.0	GB/T 14614	
降落数值， s		≥200		≥200	≥250	≥230		250~350		GB/T 10361	
粗细度		全部通过 CB 36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%		全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 10.0%	全部通过 CB36 号筛	全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%		全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 15.0%		GB/T 5507	
水分， %	≤	14.5									GB 5009.3
脂肪酸值（以湿基计）（KOH）， mg/100g	≤	80									GB/T 5510
含砂量， %	≤	0.02									GB/T 5508
磁性金属物含量， g/kg	≤	0.003									GB/T 5509
*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
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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	GB/T 5009.19
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
总磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
抗坏血酸 (维生素 C) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注: 1、*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 2、a 仅适用于添加该添加剂的产品的检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 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、粗细度、湿面筋含量、粉质曲线稳定时间、水分、灰分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加全麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、复配食品添加剂{添加剂[抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、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、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 amylolique faciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的几种]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉}中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

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，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。