



410560 S-2023



虞城县新旺粮油有限公司企业标准

Q/YXL 0002S-2023

专用小麦粉

2023-03-25 发布

2023-03-25 实施

虞城县新旺粮油有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县新旺粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭彦伟。

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{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、酶制剂[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*）]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的几种}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、饺子专用小麦粉。

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 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.14 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.19 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.20 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.22 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.23 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.24 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.25 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.27 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.28 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.30 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。

- 2.1.37 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.38 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.39 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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

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{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、酶制剂[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*）、葡萄糖氧化酶（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（淀粉葡萄糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡萄糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的几种}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。

虞城县新旺粮油有限公司