



410870 S-2023



安阳市益家源面粉有限责任公司企业标准

Q/AYM 0003S-2023

专用小麦粉

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

安阳市益家源面粉有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市益家源面粉有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵军星。

本标准自发布实施之日起替代标准Q/AYM 0003S-2018（备案号：410328S-2018）

H N

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了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粉或小麦（经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉）为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、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、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录 A）中的几种】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同，产品分类为：饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉、油炸面制品专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、复配专用小麦粉（多用途专用小麦粉）（适用于馒头、包子、面条、饺子、拉面、烩面）。

2 术语和定义

下列术语和定义，适用于本标准。

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 油炸面制品

以小麦粉为主要原料，经油炸工艺制成的面制品，如油条、油饼等。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

3.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。

3.1.7 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

3.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基，KOH计）， mg/100g	≤	80	GB/T 5510 或 GB/T 15684
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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
偶氮甲酰胺，g/kg	≤	0.045（仅适用于使用偶氮甲酰胺的产品）	GB 5009.283 或 SN/T 4677
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	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
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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、灰分、粉质曲线稳定时间、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

- (1) α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (2) 木聚糖酶 Xylanase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (3) 脂肪酶 Lipase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
 - (4) 葡萄糖氧化酶 Glucose oxidase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
 - (5) 半纤维素酶 Hemicellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
 - (6) β -淀粉酶 beta-amylase (来源于大麦 barley);
 - (7) 葡糖淀粉酶 Glucoamylase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*);
 - (8) 蛋白酶 Protease(including milk clotting enzymes) (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (9) 木瓜蛋白酶 Papai (来源于木瓜 *Carica papaya*);
 - (10) 麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine, pig or horse liver);
 - (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)。
-

编制说明

本标准适用于以小麦粉或小麦（经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉）为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、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、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录 A）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》的有关规定制订了本企业标准，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。

安阳市益家源面粉有限责任公司