



410871S-2023



安阳市益家源面粉有限责任公司企业标准

Q/AYM 0006S-2023

通用小麦粉

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。

H N
Q B

通用小麦粉

1 范围

本标准规定了通用小麦粉的分类、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，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂【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、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、偶氮甲酰胺、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】，经混合或不混合、包装而成的通用小麦粉。

根据产品质量的不同，产品分类为：高筋粉、特一粉、精制粉、标准粉、普通粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.2复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。

2.1.3生产用水应符合 GB 5749 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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
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	

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
	精制粉	特一粉	标准粉	普通粉	高筋粉	
灰分含量（以干基计），%	≤ 0.70	0.80	1.10	1.60	0.70	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋含量，%	≥ 22.0	22.0	22.0	22.0	30.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g	≤	80				GB/T 5510 或 GB/T 15684
水分含量，%	≤	14.5				GB 5009.3

含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
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
维生素 C, g/kg	≤	0.2 (仅适用于添加维生素 C 的产品)	GB 5009.86
偶氮甲酰胺, g/kg	≤	0.045 (仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品)	GB 5009.283
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0 (仅适用添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256
注: *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

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。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分含量、灰分含量、湿面筋。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(includingmilkclottingenzymes) (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 Maltogenicamylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtili*);
- (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine,pigorhorseliver);
- (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为主要原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂【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、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、偶氮甲酰胺、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】，经混合或不混合、包装而成的通用小麦粉。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。

安阳市益家源面粉有限责任公司