



410896S-2023



洛阳市百香面业有限公司企业标准

Q/LBM 0002S-2023

专用小麦粉

2023-04-17 发布

2023-04-17 实施

洛阳市百香面业有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市百香面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏明俊、魏何敬、张俊贤。

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，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加大豆粉、谷朊粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用酵母、食品添加剂{偶氮甲酰胺、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、酶制剂[a-淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]中的一种或几种}中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、月饼专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、饼干专用小麦粉）。

按照配方不同分为：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、月饼专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、饼干专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 青稞粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用酵母应符合 GB/T 20886.2 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.12 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

- 2.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.23 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.24 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.25 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.26 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	粉末状或含有少量颗粒，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
水分，% ≤	14.5		GB 5009.3
灰分（以干基计），% 	面条专用小麦粉、包子专用小麦粉 ≤	3.0	GB 5009.4
	饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉 ≤	3.0	
	月饼专用小麦粉、面包专用小麦粉、饼干专用小麦粉 ≤	0.75	

脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g	≤	80.0	GB/T 5510	
湿面筋 , %	面条专用小麦粉	≥	26.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
	饺子专用小麦粉		28~32	
	馒头专用小麦粉		25~30	
	月饼专用小麦粉	≥	25.0	
	糕点专用小麦粉	≤	24.0	
	面包专用小麦粉	≥	30.0	
	包子专用小麦粉	≥	26.0	
	饼干专用小麦粉		22~26	
粉质曲线稳定时间, min	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉	≥	3.0	GB/T 14614
	饺子专用小麦粉、饼干专用小麦粉	≥	3.5	
	月饼专用小麦粉	≥	2.0	
	糕点专用小麦粉	≤	7.0	
	面包专用小麦粉	≥	7.0	
降落数值, s	≥	150	GB/T 10361	
粗细度, %		CB36 号筛全部通过, 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%	GB/T 5507	
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508	
磁性金属物含量, 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	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123	
苯并(a)芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27	
抗坏血酸 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86	
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256	
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤	0.045	GB 5009.283	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111	
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96	

玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。			

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、含砂量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加大豆粉、谷朊粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用酵母、食品添加剂{偶氮甲酰胺、维生素 C（抗坏血酸）、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、酶制剂[a-淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种}中的一种或几种}中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉（面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、月饼专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、饼干专用小麦粉）。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，参照相关标准要求，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。

洛阳市百香面业有限公司