410897S-2023

商丘如意面业有限公司企业标准

Q/SRM 0001S-2023

专用小麦粉

2023-04-17 发布　　2023-04-17 实施

商丘如意面业有限公司 发布

前　言

本标准由商丘如意面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴俊华、王正亮。

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原料，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、复配小麦粉酶制剂[大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、α-淀粉酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 Trichoderma reesei）、脂肪酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）]、复配小麦粉酶制剂[食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、α-淀粉酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 Trichoderma reesei）、脂肪酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）]、复配小麦粉面粉处理剂[食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、α-淀粉酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 Trichoderma reesei）、脂肪酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）]、复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、维生素 C、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠）、复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁）中的一种或多种，经混合、包装制成的专用小麦粉。

根据产品用途不同分为：包子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小面粉。

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 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

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

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.6 复配小麦粉酶制剂、复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.7 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，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	

气味	具有该产品应有的气味，无异味	性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质。
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
		包子专用小麦粉	馒头专小麦用粉	油条专用小麦粉	面条专用小麦粉	饺子专用小麦粉	
水分，g/100g	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计），g/100g	≤	0.60	0.70	0.70	0.70	0.70	GB 5009.4
粗细度，g/100g		全部通过CB36号筛；留存CB42号筛≤10%	全部通过 CB36号筛	全部通过CB36号筛；留存CB42号筛≤10%	全部通过CB36号筛；留存CB42号筛≤10%	全部通过CB36号筛；留存CB42号筛≤10%	GB/T 5507
湿面筋，g/100g	≥	27	26	28	26	28	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥	/	3.0	/	3.0	3.5	GB/T 14614
降落数值，s		/	≥250	/	≥200	≥200	GB/T 10361
含砂量，g/100g	≤	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
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0					GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60.0					GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000					GB 5009.111
维生素C,g/kg	≤	0.2					GB 5009.86
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤	0.18					GB 5009.12
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤	0.02					GB 5009.17
总砷(以As计)，mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11

六六六（HCH），mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
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
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g ≤	80	GB/T 5510
磷酸盐[a]（以PO_4^{3-}计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加磷酸盐的产品的检验。		

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 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、净含量及允许短缺量、灰分、粗细度、水分、粉质曲线稳定时间。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原料，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、复配小麦粉酶制剂[大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、α-淀粉酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 Trichoderma reesei）、脂肪酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）]、复配小麦粉酶制剂[食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、α-淀粉酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 Trichoderma reesei）、脂肪酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）]、复配小麦粉面粉处理剂[食用玉米淀粉、三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、α-淀粉酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 Trichoderma reesei）、脂肪酶（来源：米曲霉 Aspergillus oryzae）]、复配小麦粉面粉处理剂（维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、维生素 C、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠）、复配小麦粉面粉处理剂（食用玉米淀粉、维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠、碳酸镁）中的一种或多种，经混合、包装制成的专用小麦粉。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，参照 GB/T 1355《小麦粉》等相关标准的要求制订了本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘如意面业有限公司