



410990S-2023



长葛市裕丰面粉厂企业标准

Q/CYM 0001S-2023

专用小麦粉

2023-04-23 发布

2023-04-23 实施

长葛市裕丰面粉厂 发布

前 言

本标准由长葛市裕丰面粉厂提出并起草。
本标准主要起草人：张红涛。

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，添加复配小麦粉面粉处理剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、食用玉米淀粉】，经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、面条、饺子的专用小麦粉。

根据所用原料不同，产品分类如下：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 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或烧杯中，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	呈均匀一致的乳白色至乳黄色	
滋味、气味	具有小麦粉固有的的气味和滋味，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
	馒头专用小麦粉	饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉	
灰分（以干基计），%	≤ 0.70	0.65	GB 5009.4
面筋质（以湿基计），%	≥ 26	28	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	3.5	GB/T 14614

降落数值, s	≥	250	200	GB/T 10361
水分, %	≤	14.5		GB 5009.3
粗细度, %		CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10		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
脂肪酸值(以湿基计) (KOH) , mg/100g	≤	80.0		GB/T 5510
总磷酸盐【以 (PO ₄ ³⁻) 计】 ^a , g/kg	≤	5.0		GB 5009.256
抗坏血酸 (又名维生素 C) ^a , g/kg	≤	0.2		GB 5009.86
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
*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
铬 (以 Cr 计) , mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
镉 (以 Cd 计) , mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0		GB 5009.27
*总砷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的产品。				

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

专用小麦粉是以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加复配小麦粉面粉处理剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸钠、磷酸三钙、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、食用玉米淀粉】，经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、面条、饺子的专用小麦粉。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，的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。

长葛市裕丰面粉厂