



411300S-2023



雪荣食品科技股份有限公司企业标准

Q/ZXM 0003S-2023

专用小麦粉

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

雪荣食品科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由雪荣食品科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘景发、吕升贵。

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，经一次清理（磁选、打麦、筛选、去石、筛选、循环吸风）、润麦、净麦仓、配麦器、二次清理（磁选、剥皮、吸风、筛选、打麦、循环吸风、色选机、去石）、磁选、磨粉、清粉、筛理、磁选、添加小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、食品添加剂〔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、碳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、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* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）〕、复配小麦粉面粉处理剂〔三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 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*）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉〕、复配面粉处理剂〔磷酸三钙、维生素 C、 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*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的多种〕、复配面粉处理剂〔焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、食用玉米淀粉〕、复配膨松剂〔焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、食用玉米淀粉〕中的一种或多种，再经磁选、混合、包装制成的专用小麦粉。

根据产品用途不同分为：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油炸类专用小麦粉、馒头专用小麦粉、复配专用小麦粉（多用途专用小麦粉）（适用于速冻水饺、速冻手抓饼、速冻馅饼、速冻包子、速冻油条）、拉烩面专用小麦粉、包子专用小麦粉。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.11 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.12 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.14 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.15 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.18 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.19 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.20 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.23 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.25 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.27 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.28 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.35 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.36 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.37 复配小麦粉酶制剂、复配小麦粉面粉处理剂、复配面粉处理剂、复配膨松剂应符合 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	取适量样品于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质。熟制后，温开水漱口，品其滋味。
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，无霉味	
滋味	具有该产品应有的滋味，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	油炸 类专 用小 麦粉	复配 专用 小麦 粉（多 用途 专用 小麦 粉）	面条专 用小麦 粉	饺子专 用小麦 粉	包子 专用 小麦 粉	拉烩 面专 用小 麦粉	
水分，g/100g ≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计) ， g/100g ≤	0.70	0.85	0.70	0.70	0.70	0.70	0.85	GB 5009.4
粗细度，g/100g	全部 通过 CB36 号 筛； 留存 CB42	全部 通过 CB36 号 筛； 留存 CB42	全部 通过 CB36 号 筛； 留存 CB42	全部 通过 CB36 号筛； 留存 CB42 号筛	全部 通过 CB36 号 筛； 留存 CB42	全部 通过 CB36 号 筛； 留存 CB42	全部 通过 CB36 号筛； 留存 CB42 号筛	GB/T 5507

		号筛	号筛	号筛	≤10%	号筛	号筛	≤10%	
		≤	≤	≤10		≤	≤		
		10%	10%			10%	10%		
湿面筋，g/100g	≥	25	28	28	25	26	26	28	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥	3.0	3.0	5.0	3.0	5.0	3.0	5.0	GB/T 14614
降落数值，s	≥	250	200	250	200	200	200	250	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
抗坏血酸（维生素C） ^a ，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
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤	5.0							GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^c ，g/kg	≤	0.045							GB 5009.283
脂肪酸值（以湿基，KOH计），mg/100g	≤	80							GB/T 5510

注：该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

- a 仅适用于添加维生素C的产品的检验。
- b 仅适用于添加了磷酸盐的产品的检验。
- c 仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品的检验。

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、灰分、粗细度、水分、净含量及允许短缺量、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，经一次清理（磁选、打麦、筛选、去石、筛选、循环吸风）、润麦、净麦仓、配麦器、二次清理（磁选、剥皮、吸风、筛选、打麦、循环吸风、色选机、去石）、磁选、磨粉、清粉、筛理、磁选、添加小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、食品添加剂〔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、碳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、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* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）〕、复配小麦粉面粉处理剂〔三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 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*）、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、食用玉米淀粉〕、复配面粉处理剂〔磷酸三钙、维生素 C、 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*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的多种〕、复配面粉处理剂〔焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、食用玉米淀粉〕、复配膨松剂〔焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、木聚糖酶（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、食用玉米淀粉〕中的一种或多种〕中的一种或多种，再经磁选、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。

雪荣食品科技股份有限公司