



411353S-2023



河南永福面业有限公司企业标准

Q/HYM 0001S-2023

专用小麦粉

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南永福面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南永福面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李仲伟。

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、磨粉、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加维生素 C（抗坏血酸）、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）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、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）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、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）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、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：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、拉面专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.7 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。
- 2.1.8 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
色 泽	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	

性 状	粉末状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下 用肉眼观察其性状、杂质
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分，%	≤	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)，g/100g	饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、糕点专用小麦粉	≤ 0.75	GB 5009.4
	面条专用小麦粉、油条专用小麦粉、面包专用小麦粉	≤ 0.85	
	调味面制品专用小麦粉	≤ 1.0	
湿面筋，%	糕点专用小麦粉	≤ 26	GB/T 5506.2
	馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉	≥ 26	
	面包专用小麦粉	≥ 30	
粗细度	面包专用小麦粉、拉面专用小麦粉、油条专用小麦粉	全部通过CB30 号筛，CB36号筛留存量不超过15.0%	GB/T 5507
	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、烩面专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉	全部通过CB36 号筛，CB42 号筛留存量不超过10.0%	
粉质曲线稳定时间，min	面包专用小麦粉	≥ 6	GB/T 14614
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉	≥ 3	
	糕点专用小麦粉	≤ 7	
降落数值，s	≥	160	GB/T 10361
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60	GB 5009.209
*铅(以Pb计)， mg/kg	≤	0.18	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
总砷(以As计)， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)， mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘， μ g/kg	≤	2.0	GB 5009.27
维生素C（抗坏血酸） ^a ， g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^b ， g/kg	≤	5.0	GB 5009.87
注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a适用于添加了维生素C（抗坏血酸）的产品； b适用于添加了磷酸盐的产品。			

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、水分、灰分、湿面筋、粗细度。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加维生素 C（抗坏血酸）、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）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、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）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、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）、木聚糖酶（来源：李氏木霉）、脂肪酶（来源：米曲霉）]、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，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。

河南永福面业有限公司

QB