



411352 S-2023



河南雪燕制粉有限公司企业标准

Q/HXZ 0002S-2023

专用小麦粉

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南雪燕制粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南雪燕制粉有限公司提出。

本标准起草单位：河南雪燕制粉有限公司。

本标准主要起草人：王艳丽、吕晓红。

本标准自实施之日起代替Q/HXZ 0002S-2019，备案号：411650S-2019。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、配麦、加水润麦、磁选、研磨、筛理等加工工艺，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素 C、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、α-淀粉酶（地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、脂肪酶（羊咽喉 *goat gullets*）、木聚糖酶（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙】中的一种或多种食品添加剂，经过混合包装而成的专用于制作饺子、面条、手抓饼、飞饼、面点、春卷、包子、馒头、凉皮、油条、糖糕的专用小麦粉。

根据用途不同分为：面条专用小麦粉、速冻饺子专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、飞饼专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、馒头专用小麦粉（超级雪花粉、麦芯粉）、包子专用小麦粉、油条专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、面点专用小麦粉（高筋面点粉、低筋面点粉）、春卷专用小麦粉。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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，无霉变和结块	取20-50克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对色泽、性状、气味、滋味、杂质进行检验。
色泽	乳白色或乳黄色	
气、滋味	具有该品种应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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
-----	-----	------

		面条专用小麦粉、速冻饺子专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、飞饼专用小麦粉、凉皮专用小麦粉	馒头专用小麦粉（超级雪花粉、麦芯粉）、包子专用小麦粉、油条专用小麦粉、糖糕专用小麦粉	面点专用小麦粉（高筋面点粉）	面点专用小麦粉（低筋面点粉）、春卷专用小麦粉	
水分/（%）	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分/（%）	≤	0.70	0.70	0.65	0.60	GB 5009.4
面筋质（以湿重计）/（%）	≥	25	24	22	22	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/（min）	≥	3.0	/	2.0	/	GB/T 14614
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003				GB/T 5509
含砂量/（%）	≤	0.02				GB/T 5508
脂 肪 酸 值（以湿基，KOH计）/（mg/100g）	≤	80				GB/T 5510
总砷*（以As计）/（mg/kg）	≤	0.3				GB 5009.11
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.02				GB 5009.17
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2				GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1				GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0				GB 5009.22
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0				GB 5009.123
苯并（α）芘/（μg/kg）	≤	2.0				GB 5009.27
维生素C ^a （抗坏血酸）/（g/kg）	≤	0.2				GB 5009.86
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
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤	5.0				GB 5009.256
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。						
a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。						

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 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、面筋质、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、配麦、加水润麦、磁选、研磨、筛理等加工工艺，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素 C、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、 α -淀粉酶（地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*）、脂肪酶（羊咽喉 *goat gullets*）、木聚糖酶（米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙】中的一种或多种食品添加剂，经过混合包装而成的专用于制作饺子、面条、手抓饼、飞饼、面点、春卷、包子、馒头、凉皮、油条、糖糕的专用小麦粉。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》的有关规定，制订本企业标准，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；

河南雪燕制粉有限公司