



411389S-2023



台前县鲁西康华面业有限公司企业标准

Q/TLM 0003S-2023

小麦粉

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

台前县鲁西康华面业有限公司 发布

前 言

本标准由台前县鲁西康华面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洪俊、李洪忠。

H N

Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、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原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂{维生素C、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸钙、酶制剂[α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*））、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶（来源于大麦 *barley*）、葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、过氧化氢酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 *bovine, pig or horse liver*）、纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）}，经调配混合或不调配混合、包装而成的小麦粉。

根据加工精度和灰分为分类指标，小麦粉分为特制级、精制级、标准级、普通级。

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 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 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	具有产品特有的混合色泽	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、无异味	
性状	粉状或微粒状，无结块	
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	
	特制	精制	标准	普通		
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验颗星				GB/T 27628或GB/T 5504	
灰分(以干基计)， %	≤	0.50	0.70	1.10	1.60	GB 5009.4或GB/T 24872
脂肪酸值(以湿基，KOH计)，mg/100g	≤	80				GB/T 5510或GB/T 15684
湿面筋， %	≥	22.0				GB/T 5506.1或GB/T 5506.2
水分， %	≤	14.5				GB 5009.3或GB/T 5497
含砂量， %	≤	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
*总砷(以 As 计)， mg/kg	≤	0.4				GB 5009.11
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.2				GB 5009.12
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤	0.1				GB 5009.15
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤	1.0				GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤	0.02				GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg	≤	1000				GB 5009.111
苯并[a]芘， μg/kg	≤	2.0				GB 5009.27
玉米赤霉烯酮， μg/kg	≤	60				GB 5009.209
赭曲霉毒素 A， μg/kg	≤	5.0				GB 5009.96
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计)， g/kg	≤	5.0				GB 5009.256
抗坏血酸(维生素 C) ^a ， g/kg	≤	0.2				GB 5009.86
注： *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。						

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122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、加工精度、含砂量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂{维生素C、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸钙、酶制剂[α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*））、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 β -淀粉酶（来源于大麦 *barley*）、葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、过氧化氢酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 *bovine, pig or horse liver*）、纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）}，经调配混合或不调配混合、包装而成的小麦粉。

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。

台前县鲁西康华面业有限公司