



411488S-2023



河南省福乐道口面业有限公司企业标准

Q/FULE 0001S-2023

专用小麦粉

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

河南省福乐道口面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省福乐道口面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省福乐道口面业有限公司

本标准主要起草人：刘建涛

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原料，经清理、润麦、磨研、筛选，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加复配食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、 α -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、葡糖氧化酶 *Glucoseoxidase*（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶 *Hemicellulase*（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、食用玉米淀粉中的几种】，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据所用辅料不同，用途不同产品分类如下：馒头专用小麦粉、包点专用小麦粉、烧饼专用小麦粉、面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、面线专用小麦粉、烩面专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、面包专用小麦粉、饺子皮专用小麦粉。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 复配食品添加剂应符合 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

性状	要求	检验方法
性状	粉状或微粒状，无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
----	-----------	-------------------

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、包点专用小麦粉、烧饼专用小麦粉	面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、面线专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	油条专用小麦粉	面包专用小麦粉	饺子皮专用小麦粉	
湿面筋，%	≥22.0	≥22.0	≤24.0	≥25.0	≥25.0	≥25.0	GB/T 5506.1 或 GB/T5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥3.0	≥5.0	≤2.5	≥3.0	≥8.0	≥5.0	GB/T 14614
降落数值，s	≥250	250	250	250	250	250	GB/T 10361
水分，%	≤	14.5					GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤	0.70					GB 5009.4
含砂量，%	≤	0.02					GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003					GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），mg（KOH）/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，μg/kg	≤	1000					GB 5009.111
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
*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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0					GB 5009.27

维生素 C（抗坏血酸） ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
总磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 指标仅适用于使用该食品添加剂的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070.2 规定的方法执行。

2.5 生产过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、磨研、筛选，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加复配食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、 α -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、葡糖氧化酶 *Glucoseoxidase*（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶 *Hemicellulase*（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、食用玉米淀粉中的几种】，经混合、包装而成的专用小麦粉。

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，参考 GB/T 1355《小麦粉》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省福乐道口面业有限公司