



411050 S-2023



洛阳市豫皇面业有限公司企业标准

Q/LYM 0002S-2023

专用小麦粉

2023-05-04 发布

2023-05-04 实施

洛阳市豫皇面业有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市豫皇面业有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市豫皇面业有限公司。

本标准主要起草人：王志红、李纪武、黄建虎、王雅萍。

本标准自发布实施之日起替代Q/HYM 0005S-2018、Q/HYM 0006S-2018。

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原料，经配麦、清理除杂、加水润麦、磨研、清粉、筛理，添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉】及复配小麦粉面粉处理剂【维生素C、 α 淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusnige*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、碳酸钙、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusnige*）、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、饺子、糕点、油条）小麦粉。

根据辅料不同可分为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、油条专用小麦粉。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/8883 和 GB31637 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 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
外观形态	粉状	取100g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳白色至乳黄色	
气味、滋味	面粉固有的气味、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	面条专用小麦粉	饺子专用小麦粉	糕点专用小麦粉	油条专用小麦粉	

水分, %	≤	14.0	14.5	14.5	14.0	14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤	0.65	0.65	0.65	0.65	0.70	GB 5009.4
湿面筋, %		25~30	≥28	28~32	≤24	≥28	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min		≥3.0	≥4.0	≥3.5	≤3.0	≥3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250	200	200	160	270	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(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	70					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
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
六六六, mg/kg	≤	0.05					GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05					GB/T 5009.19
*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
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。							

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 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、湿面筋、粉质曲线稳定时间、降落数值、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经配麦、清理除杂、加水润麦、磨研、清粉、筛理，添加或不添加辅料【淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉】及复配小麦粉面粉处理剂【维生素C、 α 淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusnige*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、碳酸钙、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusnige*）、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠】中的一种或多种，经混合、包装而成的专用（馒头、面条、饺子、糕点、油条）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》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。

洛阳市豫皇面业有限公司