



411171S-2023



益海嘉里（安阳）食品工业有限公司企业标准

Q/AYS 0001S-2023

牛肉拉面用小麦粉

2023-05-09 发布

2023-05-09 实施

益海嘉里（安阳）食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由益海嘉里（安阳）食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：益海嘉里（安阳）食品工业有限公司。

本标准主要起草人：朱加胜、秦晓瑞、张瑞雪、张文涛。

本标准自实施之日起替代Q/AYS 0001S-2020《牛肉拉面用小麦粉》

H N
Q B

牛肉拉面用小麦粉

1 范围

本标准规定了牛肉拉面用小麦粉的分类、技术要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、去杂、研磨、筛理后，添加维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷酸二氢钙中的一种或几种，经混合、过筛、磁选、包装而成的牛肉拉面用小麦粉。

2 产品分类

按灰分含量分为：普通级牛肉拉面用小麦粉、精制级牛肉拉面用小麦粉。

2.1 普通级牛肉拉面用小麦粉

普通级牛肉拉面用小麦粉以小麦为原料，经清理、去杂、研磨、筛理，添加维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶、脂肪酶、磷酸二氢钙中的一种或几种，混合、过筛、磁选、包装工艺加工而成的灰分 $\leq 0.62\%$ 的小麦粉。

2.2 精制级牛肉拉面用小麦粉

精制级牛肉拉面用小麦粉以小麦为原料，经清理、去杂、研磨、筛理，添加维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶、脂肪酶、磷酸二氢钙中的一种或几种，混合、过筛、磁选、包装工艺加工而成的灰分 $\leq 0.52\%$ 的小麦粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定，

3.1.4 木聚糖酶、脂肪酶应符合 GB 1886.174 的规定，

3.1.5 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

3.2 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
气味、口味	小麦粉固有的气味和口味	GB/T 5492
色泽	具有产品应有的色泽	
性状	粉末状物质	取样品 100g，置于白瓷盘中，自然光线下，肉眼观察其性状和杂质
杂质	无正常视力可见杂质及其他外来物	

3.3 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
	精制级	普通级	
加工精度	按实物标准样品对照检验粉色麸星		GB/T 5504
灰分(以干基计)/(%) ≤	0.52	0.62	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 8.0%		GB/T 5507
湿面筋/(%) ≥	30	31	GB/T 5506.2
含砂量/(%) ≤	0.02		GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg) ≤	0.003		GB/T 5509
水分/% ≤	14.5		GB 5009.3
脂肪酸值(以湿基计)/(mg/100g) ≤	80		GB/T 5510
降落数值/(s) ≥	300		GB/T 10361
粉质曲线稳定时间/(min) ≥	8	7	GB/T 14614
蛋白质/(%) ≥	12.2		GB 5009.5
铅 ^a (以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.15		GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.02		GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5		GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.1		GB 5009.15
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤	1.0		GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	2.0		GB 5009.27
六六六/(mg/kg) ≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.05		GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0		GB 5009.22
玉米赤霉烯酮/(μg/kg) ≤	60		GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg) ≤	700		GB 5009.111
赭曲霉毒素 A/(μg/kg) ≤	5.0		GB 5009.96
维生素 C(抗坏血酸)/(g/kg) ≤	0.2		GB 5009.86
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg) ≤	5.0		GB 5009.256
铅 ^a 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 脱氧雪腐镰刀菌烯醇指标严于 GB 2761 的规定;			

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

的规定。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 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,食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定

4 检验

出厂检验的项目为:加工精度、水分、灰分、湿面筋、粗细度、含砂量、磁性金属物、净含量及允许短缺量、脂肪酸值、蛋白质、降落数值、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

牛肉拉面用小麦粉是以小麦为原料，经清理、去杂、研磨、筛理后，添加维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷酸二氢钙中的一种或几种，经混合、过筛、磁选、包装而成。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 LS/T 3202《面条用小麦粉》制定本企业标准，为组织生产、质量监督和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中的类别为 06.03.01.02 专用小麦粉。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，脱氧雪腐镰刀菌烯醇指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

益海嘉里（安阳）食品工业有限公司