



411170S-2023



益海嘉里（安阳）食品工业有限公司企业标准

Q/AYS 0002S-2023

专用小麦粉

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：赵景艳、秦晓瑞、张文涛、于乐乐、张文文。

本标准自实施之日起替代Q/AYS 0002S-2018《专用小麦粉》。

H N
Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、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（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、生湿面、速冻面食、面皮、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、膨化食品的专用小麦粉。

根据原辅料不同分为：面包专用小麦粉、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、饼干专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、烩面专用小麦粉、饼类专用小麦粉、生湿面专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、面皮专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、春卷专用小麦粉、麻花专用小麦粉、包点专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合GB 2715、GB 1351的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合GB 20371的规定。

2.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。

2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。

2.1.7 偶氮甲酰胺应符合GB 1886.108的规定。

2.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

2.1.9 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.11 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.13 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.14 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.16 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。
- 2.1.18 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 2.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.21 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
色泽	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性状	粉末状	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视观察性状、杂质
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	项目
水分，%		≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)，%	饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、烩面专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、包点专用小麦粉	≤ 0.75	GB 5009.4
	面条专用小麦粉、饼类专用小麦粉、生湿面专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、面皮专用小麦粉	≤ 0.8	
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、春卷	0.85	

	专用小麦粉、麻花专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉	≤		
	沙琪玛专用小麦粉	≤	1	
湿面筋，%	糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉	≥	18	GB/T 5506.2
	馒头专用小麦粉、饼类专用小麦粉、生湿面专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、面皮专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、春卷专用小麦粉、麻花专用小麦粉、包点专用小麦粉	≥	24	
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉	≥	26	
	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉	≥	30	
	沙琪玛专用小麦粉	≥	50	
粗细度	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、春卷专用小麦粉、麻花专用小麦粉		全部通过CB30号筛，CB36号筛留存量不超过15.0%	GB/T 5507
	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、烩面专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、饼类专用小麦粉、生湿面专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、面皮专用小麦粉、包点专用小麦粉		全部通过CB36号筛，CB42号筛留存量不超过10.0%	
粉质曲线稳定时间，min	面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉、饼干专用小麦粉	≥	1.5	GB/T 14614
	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、烩面专用小麦粉、饼类专用小麦粉、生湿面专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、面皮专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、春卷专用小麦粉、麻花专用小麦粉、包点专用小麦粉	≥	3	
	糕点专用小麦粉	≤	7	
降落数值，s		≥	160	GB/T 10361
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

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
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^c , g/kg	≤	0.045	GB 5009.283
^a适用于添加了维生素 C (抗坏血酸) 的产品。 ^b适用于添加了磷酸盐的产品。 ^c适用于添加了偶氮甲酰胺的产品。 注: 铅的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, 检测方法按照 JJF 1070 执行。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 13122和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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、灰分、湿面筋、粗细度、含砂量、磁性金属物、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

本文件适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、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（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、生湿面、速冻面食、面皮、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、膨化食品的专用小麦粉。本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

益海嘉里（安阳）食品工业有限公司