



411685S-2023



确山县连宝面业有限公司企业标准

Q/QLM 0001S-2023

专用小麦粉

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

确山县连宝面业有限公司 发布

前 言

本标准由确山县连宝面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：连新保。

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主要原料，经清理、润麦、磨研、筛理，添加食用小麦麸皮、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、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、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种，添加或不添加食用酵母、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*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、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】中的一种或几种，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、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 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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 青稞粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 食用酵母应符合 GB/T 20886.2 和 GB 31639 的规定。

2.1.11 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

mg/100g	≤		
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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

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、粗细度、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

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理、润麦、磨研、筛理，添加食用小麦麸皮、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、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、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种，添加或不添加食用酵母、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*）、磷脂酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、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】中的一种或几种，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，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。

确山县连宝面业有限公司

Q B