



411518S-2023



安阳市雪花面粉有限公司企业标准

Q/AXM 0001S-2023

# 专用小麦粉

2023-06-02 发布

2023-06-02 实施

安阳市雪花面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市雪花面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵建峰、赵全洲、白爱英。

本标准替代Q/AXM 0001S-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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，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，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*）、 $\alpha$ -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*）、 $\beta$ -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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）中的一种或多种食品添加剂，经过混合包装而成的专用于【饺子、面条（面条、拉面、烩面）、包点（馒头、包子、速冻馒头、速冻包子）、蛋糕、面包（面包、家用面包）、复配（多用途）（适用于馒头、包点、面条、饺子、凉皮、油炸面制品）】的专用小麦粉。

根据用途不同可分为不同产品。

## 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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合 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、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -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、谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.17 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

| 项 目 | 要 求          | 检验方法  |
|-----|--------------|---|
| 性 状 | 粉状           | 取样品适量，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 乳白色至乳黄色      |   |
| 气 味 | 具有小麦粉的气味，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                  |                                       |
|------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------|-------------|-----------------------|---------------------------------------|
|                              | 饺子<br>用<br>小麦<br>粉 | 面条<br>用<br>小麦<br>粉 | 蛋糕<br>用<br>小麦<br>粉 | 包点<br>用<br>小麦<br>粉 | 面包<br>用<br>小麦<br>粉 | 复配专用小麦粉     |             |                       |                                       |
|                              |                    |                    |                    |                    |                    | 普<br>通<br>级 | 精<br>制<br>级 |                       |                                       |
| 水分,%                         | ≤                  | 14.5               |                    |                    |                    |             |             | GB 5009.3 或 GB/T 5497 |                                       |
| 灰分(以干基计),%                   | ≤                  | 0.70               | 0.70               | 0.70               | 0.70               | 0.75        | 1.60        | 0.70                  | GB 5009.4 或 GB/T 24872                |
| 面筋质(以湿基计),%                  | ≥                  | 28                 | 26                 | 26                 | 26                 | 26          | 22          | 24                    | LS/T 6102 或 GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 |
| 粉质曲线稳定时间, min                | ≥                  | 3.0                | 3.0                | 5.0                | 3.0                | 3.0         | 3.0         | 3.0                   | GB/T 14614 或 GB/T 15684               |
| 降落数值, s                      | ≥                  | 200                | 200                | 200                | 250                | 200         | 200         | 250                   | 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, KOH 计),<br>mg/100g | ≤                  | 80                 |                    |                    |                    |             |             | GB/T 5510             |                                       |

|  |   |       |                         |
|--|---|-------|-------------------------|
| 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              |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg  | ≤ | 0.1   | GB 5009.15              |
| 铬 (以 Cr 计), mg/kg  | ≤ | 1.0   | GB 5009.123             |
| 偶氮甲酰胺 <sup>a</sup> , g/kg                                  | ≤ | 0.045 | SN/T 4677 或 GB 5009.283 |
| 维生素 C <sup>a</sup> , g/kg                                  | ≤ | 0.2   | GB 5009.86              |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg |   | 5.0   | GB 5009.256             |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                               | ≤ | 5.0   | GB 5009.22              |
| 赭曲霉毒素 A, μg/kg   | ≤ | 5.0   | GB 5009.96              |
| 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             |
| 苯并[a]芘, μg/kg  | ≤ | 2.0   | GB 5009.27              |
| *总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。                              |   |       |                         |
| <sup>a</sup> 适用于添加相应食品添加剂的产品。                              |   |       |                         |

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂应符合 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、净含量及允许短缺量。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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，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，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*）、 $\alpha$ -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*）、 $\beta$ -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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）中的一种或多种食品添加剂，经过混合包装而成的专用于【饺子、面条（面条、拉面、烩面）、包点（馒头、包子、速冻馒头、速冻包子）、蛋糕、面包（面包、家用面包）、复配（多用途）（适用于馒头、包点、面条、饺子、凉皮、油炸面制品）】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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市雪花面粉有限公司