



411779S-2023



台前县宏达面粉有限公司企业标准

Q/THM 0001S-2023

专用小麦粉

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

台前县宏达面粉有限公司 发布

前 言

本标准由台前县宏达面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘品省。

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原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、碳酸镁、抗坏血酸（又名维生素 C）、皂荚糖胶、沙蒿胶、酶制剂[α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种]、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、酒石酸氢钾、焦磷酸二氢二钠、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙中的几种，含两种及两种以上添加剂】中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成专用小麦粉。

根据用途不同，可分为：发酵面制品（馒头、包子、花卷等）专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

- 2.1.9 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.11 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.14 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.15 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.16 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.17 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.18 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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 | 粉末状，无结块 | 从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 呈均匀一致的乳白色 | |
| 气、滋味 | 具有专用小麦粉的气味和滋味，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 |
|--------------|---------------------|-------------------------------------|---------------------|--|---------------------|---------------------|---------------------|------------------------------|
| | 面包 专用 小麦 粉 | 面条专 用小麦 粉、 烩面专 用小麦 粉 | 饺子 专用 小麦 粉 | 发酵面 制品专 用小麦 粉、油 条专用 小麦粉 | 饼干 专用 小麦 粉 | 蛋糕 专用 小麦 粉 | 糕点 专用 小麦 粉 | |
| 灰分（以干基计），% | ≤ 0.85 | 0.85 | 0.85 | 0.85 | 0.85 | 0.85 | 0.85 | GB 5009.4 或 GB/T 24872 |
| 面筋质（以湿基计），% | ≥ 30 | ≥ 24 | ≥ 24 | ≥ 24 | ≥ 20 | ≤ 24 | ≤ 24 | GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 |
| 粉质曲线稳定时间，min | ≥ 7.0 | ≥ 3.0 | ≥ 3.0 | ≥ 3.0 | ≤ 3.5 | ≤ 3.0 | ≤ 3.0 | GB/T 14614 |
| 降落数值，S | ≥ 200 | ≥ 150 | ≥ 100 | ≥ 150 | ≥ 150 | ≥ 150 | ≥ 150 | GB/T 10361 |

| | | | |
|--|---|-------|------------------------|
| 水分, % | ≤ | 14.5 | GB 5009.3 或 GB/T 5497 |
| 磁性金属物含量, g/kg | ≤ | 0.003 | GB/T 5509 |
| 含砂量, % | ≤ | 0.02 | GB/T 5508 |
| 脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g | ≤ | 80 | GB/T 5510 或 GB/T 15684 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 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 |
| 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 |
| *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 |
| 抗坏血酸 ^a (维生素 C), g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.86 |
| 磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 偶氮甲酰胺 ^a , g/kg | ≤ | 0.045 | GB 5009.283 |
| 注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于使用相应添加剂的产品。 | | | |

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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、灰分、粉质曲线稳定时间的检验。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，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、蔗糖脂肪酸酯、磷酸三钙、碳酸钙、碳酸镁、抗坏血酸（又名维生素 C）、皂荚糖胶、沙蒿胶、酶制剂[α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种]、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、酒石酸氢钾、焦磷酸二氢二钠、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、大豆蛋白粉、硬脂酰乳酸钙中的几种，含两种及两种以上添加剂】中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成专用小麦粉。

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，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。

台前县宏达面粉有限公司