



411859S-2023



鄢陵县金太阳面粉厂企业标准

Q/YJTY 0001S-2023

小麦粉

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

鄢陵县金太阳面粉厂 发布

前 言

本标准由鄢陵县金太阳面粉厂提出。

本标准由鄢陵县金太阳面粉厂起草。

本标准主要起草人：张根友。

H N
Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Caricapapaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*)、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<又名茂源链霉菌>*Streptomycesmobaraensis*)、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)]中的两种或两种以上}，经混合包装而成的小麦粉。

根据加工精度和灰分为分类指标，小麦粉分为精制粉、标准粉、普通粉、雪花粉、特精粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.2 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.3 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
色泽	具有产品特有的混合色泽	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、无异味	
性状	粉状或微粒状，无结块	
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
	精制粉、 雪花粉	标准粉	普通粉	特精粉	
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星				GB/T 27628或GB/T 5504
灰分(以干基计)， %	≤ 0.80	1.10	1.60	0.65	GB 5009.4或GB/T 24872
脂肪酸值(以湿基，KOH计)， mg/100g	≤ 80				GB/T 5510或GB/T 15684
湿面筋， %	≥ 22.0				GB/T 5506.1或GB/T 5506.2
水分， %	≤ 14.5				GB 5009.3或GB/T 5497
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
*总砷(以 As 计)， mg/kg	≤ 0.4				GB 5009.11
铅(以 Pb 计)， mg/kg	≤ 0.2				GB 5009.12
镉(以 Cd 计)， mg/kg	≤ 0.1				GB 5009.15
铬(以 Cr 计)， mg/kg	≤ 1.0				GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)， mg/kg	≤ 0.02				GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg	≤ 1000				GB 5009.111
苯并[a]芘， μg/kg	≤ 2.0				GB 5009.27
玉米赤霉烯酮， μg/kg	≤ 60				GB 5009.209
赈曲霉毒素 A， μg/kg	≤ 5.0				GB 5009.96
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
抗坏血酸(维生素 C) ^a ， g/kg	≤ 0.2				GB 5009.86
注： *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。					

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 食品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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、加工精度、含砂量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Caricapapaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*)、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<又名茂源链霉菌>*Streptomycesmobaraensis*)、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillusniger*)]中的两种或两种以上}，经混合包装而成的小麦粉。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。

鄱陵县金太阳面粉厂