



411869S-2023



淮阳县裕康面业有限公司企业标准

Q/HYK 0001S-2023

专用小麦粉

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

淮阳县裕康面业有限公司 发布

前 言

本标准由淮阳县裕康面业有限公司提出。

本标准由淮阳县裕康面业有限公司起草。

本标准主要起草人：陈学中。

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，添加或不添加食用小麦麸皮、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、全麦粉、小麦胚、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）、偶氮甲酰胺、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、烩面专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、休闲食品专用小麦粉、裹粉专用小麦粉、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。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.14 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.15 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.17 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.18 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 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

性状	要求	检验方法
性状	粉末状或含有少量颗粒，无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
	馒头专用小麦粉、包点专用小麦粉、烧饼专用小麦粉、休闲食品专用小麦粉、裹粉专用小麦粉	面条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、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	
湿面筋，%	≥25.0	≥26.0	≤26.0	≥28.0	≥26.0	≥28.0	≥27	GB/T 5506.1 或 GB/T5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥3.0	≥3.0	≤3.0	≥1.5	≥3.0	≥3.5	≥2.5	GB/T 14614
降落数值，s	≥150	200	150	200	250	200	200	GB/T 10361

水分，%	≤	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤	1.6	GB 5009.4
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），mg（KOH） /100g	≤	80	GB/T 5510
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
偶氮甲酰胺 ^a ，g/kg	≤	0.045	SN/T 4677 或 GB 5009.283
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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理、润麦、磨研、筛理，添加或不添加食用小麦麸皮、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、全麦粉、小麦胚、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）、偶氮甲酰胺、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。

淮阳县裕康面业有限公司