



412114S-2023



濮阳市红生面业有限公司企业标准

Q/PHM 0001S-2023

# 专用小麦粉

2023-07-13 发布

2023-07-13 实施

濮阳市红生面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市红生面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜元坤、郭姣艳、程敏、韩哲慧、马振华、范文新、王莉敏、郭瑞军。

本标准自发布实施日起替代Q/PHM 0001S-2021。

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，添加或不添加食用玉米淀粉、黄豆粉中的一种或几种，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、偶氮甲酰胺、抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、谷朊粉中的几种】，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于包子、饺子、生湿面条、油条、馒头、糕点的专用小麦粉。

根据原辅料不同可分为不同产品：包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、生湿面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 黄豆粉应符合 GB 2715 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	从样品中取出适量样品，置于清洁卫生的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质
色 泽	乳白色或白色	
气 味	具有小麦粉固有的气味，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
-----	-----	---------

	包子、馒头专用粉	饺子专用粉	生湿面条专用粉	糕点专用粉	油条专用粉	
水分, % $\leq$	14.5					GB 5009.3
灰分(以干基计), % $\leq$	$\leq 0.7$	$\leq 0.7$	$\leq 0.7$	$\leq 0.7$	$\leq 0.8$	GB 5009.4
粗细度, %	全部通过 CB36 号筛, CB42 号筛留存量不超过 10.0%				全部通过 CB30 号筛, CB36 号筛留存量不超过 15.0%	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min $\geq$	$\geq 3.0$	$\geq 3.0$	$\geq 3.0$	$\leq 7.0$	$\geq 3.0$	GB/T 14614
降落数值, s $\geq$	160					GB/T 10361
湿面筋, g/100g $\geq$	$\geq 25$	$\geq 30$	$\geq 28$	$\leq 26$	$\geq 24$	GB/T 5506.2
含砂量, % $\leq$	0.02					GB/T 5508
磁性金属物, g/kg $\leq$	0.003					GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g $\leq$	80					GB/T 5510
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.2					GB 5009.12
*总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.4					GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg $\leq$	0.1					GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg $\leq$	0.02					GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg $\leq$	1.0					GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0					GB 5009.22
苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	2.0					GB 5009.27
维生素 C(抗坏血酸) <sup>a</sup> , g/kg $\leq$	0.2					GB 5009.86
偶氮甲酰胺 <sup>b</sup> , g/kg $\leq$	0.045					GB 5009.283
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>c</sup> , g/kg $\leq$	5.0					GB 5009.256
六六六, mg/kg $\leq$	0.05					GB/T
滴滴涕, mg/kg $\leq$	0.05					5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	1000					GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5					GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	60					GB 5009.209

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 适用于添加维生素 C 的产品。

3、b 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。

4、c 适用于添加添加磷酸盐的产品。

## 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 生产加工过程中的卫生要求

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。

## 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，添加或不添加食用玉米淀粉、黄豆粉中的一种或几种，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、偶氮甲酰胺、抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、谷朊粉中的几种】，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于包子、饺子、生湿面条、油条、馒头、糕点的专用小麦粉。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，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。

濮阳市红生面业有限公司

QB