412127S-2023

永城市金源面粉有限公司企业标准

Q/YJM 0001S-2023

专用小麦粉

2023-07-15 发布　　2023-07-15 实施

永城市金源面粉有限公司 发布

前　言

本标准由永城市金源面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟静。

本标注自发布实施日起替代 Q/YJM 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原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆粉、酵母、复配食品添加剂【玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸钙、木聚糖酶(来源黑曲霉 Aspergillus niger、米曲霉 Aspergilus oryzae)、α-淀粉酶(来源米曲霉 Aspergilus oryzae、枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、脂肪酶(来源黑曲霉 Aspergillus niger、米曲霉 Aspergilus oryzae)、蛋白酶(米曲霉 Aspergilus oryzae、枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶(来源黑曲霉 Aspergillus niger)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 Aspergillus oryzae)、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的几种】、亚硒酸钠中的几种，再经调配混合、包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同将产品分为不同类别：饺子专用小麦粉、面条（挂面、手工面、烩面、拉面、线面、饸烙面等）专用小麦粉、馒头专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、面包专用小麦粉、鲜切面专用小麦粉、油条专用小麦粉、速冻食品（速冻水饺、速冻包子、速冻油条、速冻蒸饺）专用小麦粉、（大饼/手抓饼）专用小麦粉、萨其马专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、包点专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉、强化硒专用小麦粉。

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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.8 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.9 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。

2.1.10 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	粉状或微粒状，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	
气、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
水分，g/100g		≤	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%		≤	1.6	GB 5009.4
湿面筋，g/100g	糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉		10～21	GB/T 5506.2
	除糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉外的其他专用小麦粉	≥	22	
粗细度（通过 CB36 号筛，留存在筛上量），%		≤	15	GB/T 5507
粉质曲线稳定时间，min		≥	3	GB/T 14614
降落数值，s		≥	150	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），mg/100g		≤	80	GB/T 5510
铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.2	GB 5009.12
总砷*（以 As 计），mg/kg		≤	0.4	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg		≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg		≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg		≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
六六六，mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤	0.05	
苯并[α]芘 ，μg/kg		≤	2.0	GB 5009.27
总磷酸盐[a]（以磷酸根计），g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
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
维生素 C[a]（抗坏血酸），g/kg		≤	0.2	GB 5009.86

硒[b]，μg/kg	140～280	GB 5009.93
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适用于使用该食品添加剂的产品； b 指标仅适用于使用该食品营养强化剂的产品。		

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 食品生产加工过程的卫生要求

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、水分、灰分、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆粉、酵母、复配食品添加剂【玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸钙、木聚糖酶(来源黑曲霉 Aspergillus niger、米曲霉 Aspergilus oryzae)、α-淀粉酶(来源米曲霉 Aspergilus oryzae、枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、脂肪酶(来源黑曲霉 Aspergillus niger、米曲霉 Aspergilus oryzae)、蛋白酶(米曲霉 Aspergilus oryzae、枯草芽孢杆菌 Bacillus subtilis)、蔗糖脂肪酸酯、半纤维素酶(来源黑曲霉 Aspergillus niger)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 Aspergillus oryzae)、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的几种】、亚硒酸钠中的几种，再经调配混合、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。

永城市金源面粉有限公司

HN QB