



河南向荣面业股份有限公司企业标准

Q/HXR 0001S-2023

专用小麦粉

2023-07-16 发布

2023-07-16 实施

河南向荣面业股份有限公司 发布

前言

本标准由河南向荣面业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:曹之学。

本标准替代Q/HXR 0001S-2018。

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,经过清理、磨研、筛理,添加食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶(来源:米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、木聚糖酶(来源:黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、葡糖氧化酶(来源:米曲霉或黑曲霉)、脂肪酶(来源:米曲霉或黑曲霉)、水水糖酶(来源:米曲霉或黑曲霉)、脂肪酶(来源:大麦)、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌)、葡糖淀粉酶(来源:米曲霉或黑曲霉)、磷脂酶A2(来源:黑曲霉)、半纤维素酶(来源:黑曲霉)、纤维素酶(来源:黑曲霉)、谷氨酰胺转氨酶(来源:茂原链轮丝菌)、复配食品添加剂[维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、α-淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、三聚磷酸钠、葡糖氧化酶、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、硬脂酰乳酸钙]中的一种或几种,经过混合包装而成的专用于【饺子、面条(面条、拉面、烩面)、包点(馒头、包子、速冻馒头、速冻包子)、蛋糕、面包(面包、家用面包)、复配(多用途)(适用于馒头、包点、面条、饺子、凉皮、油炸面制品)】的专用小麦粉。

根据用途不同可分为不同产品。

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食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3大豆蛋白粉、谷朊粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.5硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.6硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.7偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.8焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.9磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.10六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.12三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。



- 2.1.13焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.14碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.15碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、α-淀粉酶、β-淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶 A2、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.17复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.18 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	取样品适量,倒入一白色瓷盘中,自然光
色泽	乳白色至乳黄色	下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气
气 味	具有小麦粉的气味,无异味	味,温开水漱口,品其滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	外,血月小冰口,田共滋外。

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

				142	2± 10				
					指标				
		饺子	面条	蛋糕	包点	面包	复配专用	用小麦粉	
项目		专用	专用	专用	专用	专用	普	精	检验方法
		小麦	小麦	小麦	小麦	小麦	通	制	
		粉	粉	粉	粉	粉	级	级	
水分,%	€				14.5				GB 5009.3 或 GB/T 5497
灰分(以干基计),%	€	0.70	0.70	0.70	0.70	0.75	1.60	0.70	GB 5009.4 或 GB/T 24872
		> 00				> 00	> 00	,	LS/T 6102 或 GB/T 5506.1 或 GB/T
面筋质(以湿基计),%		≥28	≥26	€26	≥26	≥26	≥22	≥24	5506. 2
粉质曲线稳定时间, min		≥3.0	≥3.0	≤5.0	≥3.0	≥3.0	≥3.0	≥3.0	GB/T 14614 或 GB/T 15684
降落数值,s	≥	200	200	200	250	200	200	250	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),	\leq				80				GB/T 5510
mg/100g									
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	\leq	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	€	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	€	1.0	GB 5009. 123
偶氮甲酰胺 ",g/kg	<	0.045	SN/T 4677 或 GB 5009. 283
维生素 C ^a , g/kg	\leq	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^a (以 PO ³⁻ 计), g/kg		5. 0	GB 5009. 256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5. 0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	€	5. 0	GB 5009.96
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
苯并[a]芘, μg/kg	€	2.0	GB 5009.27
*总砷的指标严于食品安全国家	标准	BB 2762 的规定。	

[&]quot;心神的相你)」於即文主国家你任 GD 2102 时况)

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 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、粗细度、净含量及允许短缺量。 型式检验按国家相关规定执行。

[&]quot;适用于添加相应食品添加剂的产品。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料,经过清理、磨研、筛理,添加食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶(来源:米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、木聚糖酶(来源:黑曲霉或枯草芽孢杆菌)、葡糖氧化酶(来源:米曲霉或黑曲霉,、脂肪酶(来源:米曲霉或黑曲霉,、脂肪酶(来源:米曲霉或黑曲霉)、脂肪酶(来源:大麦)、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌)、葡糖淀粉酶(来源:米曲霉或黑曲霉)、磷脂酶A2(来源:黑曲霉)、半纤维素酶(来源:黑曲霉)、纤维素酶(来源:黑曲霉)、谷氨酰胺转氨酶(来源:茂原链轮丝菌)、复配食品添加剂[维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、a-淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、三聚磷酸钠、葡糖氧化酶、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、硬脂酰乳酸钙]中的一种或几种,经过混合包装而成的专用于【饺子、面条(面条、拉面、烩面)、包点(馒头、包子、速冻馒头、速冻包子)、蛋糕、面包(面包、家用面包)、复配(多用途)(适用于馒头、包点、面条、饺子、凉皮、油炸面制品)】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,制订了本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南向荣面业股份有限公司