



412159S-2023



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。

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）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（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。

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	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 ^a ，g/kg	≤	0.045	SN/T 4677 或 GB 5009.283
维生素 C ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赈曲霉毒素 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 GB 2762 的规定。			
^a 适用于添加相应食品添加剂的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 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。

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）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（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《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