



412182S-2023



濮阳市伍钰泉面业集团有限公司企业标准

Q/PWM 0002S-2023

专用小麦粉

2023-07-18 发布

2023-07-18 实施

濮阳市伍钰泉面业集团有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市伍钰泉面业集团有限公司、濮阳市伍钰泉面业集团有限公司九天泰面粉厂提出并起草。

本标准主要起草人：解运泽、谢海民、郭少杰、朱传强。

本标准同样适用的制造企业：濮阳市伍钰泉面业集团有限公司、濮阳市伍钰泉面业集团有限公司九天泰面粉厂。

本标准自发布之日起替代Q/PWM 0002S-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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中一种或几种）及复配食品添加剂[食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸三钙、偶氮甲酰胺、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的几种]，经过混合包装而成的专用小麦粉。

根据产品不同分为：面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、包点用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 规定。

2.1.6 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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，无结块	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	白色	
气味	具有该品种固有的气味，无异味	
滋味	具有该品种固有的滋味，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	
	面包用小麦粉		面条用小麦粉		饺子用小麦粉		馒头用小麦粉		包点用小麦粉			
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级		
水分, %	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.60	0.75	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	GB 5009.4
粗细度		CB36 号筛全通, CB42 号留存不超过 10%										GB/T 5507
湿面筋, %		≥33	≥30	≥28	≥26	≥28	≥26	≥28	≥26	≥28	≥26	GB/T 5506.2
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
粉质曲线稳定时间, min		≥10	≥7	≥4	≥3	≥4	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	GB/T 14614
降落数值, s		250-350		≥200		≥200		≥250		≥250		GB/T 10361
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5										GB 5009.22
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.3										GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2										GB 5009.12
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

铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并（a）芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
偶氮甲酰胺，g/kg	≤	0.045（仅适用于添加偶氮甲酰胺的产品）	GB 5009.283
维生素 C（抗坏血酸），g/kg	≤	0.2（仅适用于添加维生素 C 的产品）	GB 5009.86
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256
*指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、粗细度、水分、灰分、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中一种或几种）及复配食品添加剂[食用玉米淀粉、维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸三钙、偶氮甲酰胺、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的几种]，经过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》，参照 GB/T 1355《小麦粉》、GB/T 8607《高筋小麦粉》、GB/T 8608《低筋小麦粉》、LS/T 3201《面包用小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3208《糕点用小麦粉》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。

濮阳市伍钰泉面业集团有限公司