



412195S-2023



豫粮集团濮阳专用面粉有限公司企业标准

Q/PYL 0005S-2023

专用小麦粉

2023-07-20 发布

2023-07-20 实施

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司 发布

前 言

本标准由豫粮集团濮阳专用面粉有限公司公司提出。

本标准起草单位：豫粮集团濮阳专用面粉有限公司。

本标准主要起草人：耿涛、董晓伟、尹少阳。

本标准自发布实施日起替代：Q/PYL 0005S-2022。

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、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钙中的一种或几种，添加或不添加复配食品添加剂【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 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的多种】，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、汉堡、馒头、面条、饺子、糕点、蛋糕、饼干、蛋挞皮、沙琪玛、家用面包、中式面点、拉面、烩面、包点、麻花、油条、速冻面制品、拉面烩面、馒头包点、蒸饺笼包、面条饺皮的小麦粉。

根据产品用途不同分为：面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉、蛋挞皮专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、家用面包专用小面粉、中式面点专用小面粉、油条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、包点专用小麦粉、麻花专用小麦粉、速冻面制品专用小麦粉、拉面烩面专用小麦粉、馒头包点专用小麦粉、蒸饺笼包专用小麦粉、面条饺皮专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715、GB 1351 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB 20371 和 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.8 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.10 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 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、纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.20 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.21 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.22 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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
色泽	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性状	粉末状	取 100g 样品，在黑色平板上均匀摊成 15cm*20cm 的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状和杂质。
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

面包专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标								检验方法
	面包专用小麦	汉堡专用小麦	馒头专用小麦	面条专用小麦	饺子专用小麦	糕点专用小麦	蛋糕专用	饼干专用小麦	

	粉	粉	粉	粉	粉	粉	小麦粉	粉		
灰分（以干基计）/（%）	≤	0.85	0.85	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	GB 5009.4	
面筋质（以湿重计）/（%）		≥30	≥30	≥24	≥26	≥26	≤26	≤27	≥22	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/（min）		≥1.5	≥1.5	≥3	≥3	≥3	≤7	≤7	≥1.5	GB/T 14614
降落数值/（s）		≥200	≥200	≥200	≥200	≥200	≥200	≥200	≥200	GB/T 10361
水分/（%）	≤	14.5							GB 5009.3	
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003							GB/T 5509	
含砂量/（%）	≤	0.02							GB/T 5508	
脂肪酸值/（mgKOH/100g）	≤	60							GB/T 5510	
粗细度		CB36 全通，CB42 留存≤10%							GB/T 5507	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.2							GB 5009.12	
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.02							GB 5009.17	
总砷*（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.3							GB 5009.11	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1							GB 5009.15	
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0							GB 5009.22	
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（抗坏血酸） ^{注1} /（g/kg）	≤	0.2							GB 5009.86	
磷酸盐 ^{注2} （以 PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤	5.0							GB 5009.256	
偶氮甲酰胺 ^{注3} /（g/kg）	≤	0.045							GB 5009.283	
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0							GB 5009.123	
苯并（a）芘，μg/kg	≤	2.0							GB 5009.27	
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。										
注 1：适用于添加维生素 C（抗坏血酸）的产品。										
注 2：适用于添加磷酸盐的产品。										
注 3：适用于添加偶氮甲酰胺的产品。										

蛋挞皮专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、家用面包专用小面粉、中式面点专用小麦粉、油条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、包点专用小麦粉理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标								检验方法
	蛋挞皮	沙琪玛	家用面	中式面	油条专	拉面专	烩面	包点	

	专用小麦粉	专用小麦粉	包专用小麦粉	点专用小面粉	用小麦粉	用小麦粉	专用小麦粉	专用小麦粉	
灰分（以干基计）/（%）	≤ 0.75	1.00	0.85	0.75	0.85	0.70	0.70	0.75	GB 5009.4
面筋质（以湿重计）/（%）	≥24	≥50	≥30	≥27	≥24	≥26	≥26	≥24	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/（min）	≥3	≥3	≥1.5	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	GB/T 14614
降落数值/（s）	≥200	≥160	≥200	≥200	≥160	≥200	≥200	≥200	GB/T 10361
水分/（%）	≤	14.5							GB 5009.3
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003							GB/T 5509
含砂量/（%）	≤	0.02							GB/T 5508
脂肪酸值/（mgKOH/100g）	≤	60							GB/T 5510
粗细度		CB36 全通，CB42 留存≤10%							GB/T 5507
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.2							GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.02							GB 5009.17
总砷*（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.3							GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1							GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0							GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）	≤	1000							GB 5009.111
赈曲霉毒素 A/（μg/kg）	≤	5.0							GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/（μg/kg）	≤	60							GB 5009.209
维生素 C（抗坏血酸） ^{注1} /（g/kg）	≤	0.2							GB 5009.86
磷酸盐 ^{注2} （以 PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤	5.0							GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^{注3} /（g/kg）	≤	0.045							GB 5009.283
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0							GB 5009.123
苯并（a）芘，μg/kg	≤	2.0							GB 5009.27
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。									
注 1：适用于添加维生素 C 的产品。									
注 2：适用于添加磷酸盐的产品。									
注 3：适用于添加偶氮甲酰胺的产品。									

麻花专用小麦粉、速冻面制品专用小麦粉、拉面烩面专用小麦粉、馒头包点专用小麦粉、蒸饺笼包专用小麦粉、面条饺皮专用小麦粉理化指标应符合表 3 的规定。

表 4 理化指标

项目	指标						检验方法
	麻花专用 小麦粉	速冻面制 品专用小 麦粉	拉面烩面 专用小麦 粉	馒头包点 专用小麦 粉	蒸饺笼包 专用小麦 粉	面条饺 皮专用 小麦粉	
灰分（以干基计）/（%）	≤0.85	0.70	0.70	0.75	0.75	0.75	GB 5009.4
面筋质（以湿重计）/（%）	≥24	≥23	≥26	≥24	≥26	≥26	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/（min）	≥3	≤7	≥3	≥3	≥3	≥3	GB/T 14614
降落数值/（s）	≥160	≥160	≥200	≥200	≥200	≥200	GB/T 10361
水分/（%）	≤	14.5					GB 5009.3
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003					GB/T 5509
含砂量/（%）	≤	0.02					GB/T 5508
脂肪酸值/（mgKOH/100g）	≤	60					GB/T 5510
粗细度		CB36 全通，CB42 留存≤10%					GB/T 5507
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.2					GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.02					GB 5009.17
总砷*（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.3					GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.1					GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0					GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）	≤	1000					GB 5009.111
赅曲霉毒素 A/（μg/kg）	≤	5.0					GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/（μg/kg）	≤	60					GB 5009.209
维生素 C（抗坏血酸） ^{注1} /（g/kg）	≤	0.2					GB 5009.86
磷酸盐 ^{注2} （以 PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤	5.0					GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^{注3} /（g/kg）	≤	0.045					GB 5009.283
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	1.0					GB 5009.123
苯并（a）芘，μg/kg	≤	2.0					GB 5009.27
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							
注 1：适用于添加维生素 C（抗坏血酸）的产品。							
注 2：适用于添加磷酸盐的产品。							
注 3：适用于添加偶氮甲酰胺的产品。							

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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。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、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钙中的一种或几种，添加或不添加复配食品添加剂【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 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的多种】，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、汉堡、馒头、面条、饺子、糕点、蛋糕、饼干、蛋挞皮、沙琪玛、家用面包、中式面点、拉面、烩面、包点、麻花、油条、速冻面制品、拉面烩面、馒头包点、蒸饺笼包、面条饺皮的小麦粉。

本标准根据《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。

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司