



412196S-2023



新乡市康惠面粉有限公司企业标准

Q/XKH 0001S-2023

专用小麦粉

2023-07-20 发布

2023-07-20 实施

新乡市康惠面粉有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市康惠面粉有限公司提出。

本标准由新乡市康惠面粉有限公司和新乡市边仔食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：赵振广、边艳伟、岳邦星。

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 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、蛋白酶(米曲霉 *Aspergillus 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*)中的几种】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、饅烙面等）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、包子专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉。

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 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
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，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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,	糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉	10~21	GB/T 5506.2
g/100g	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[a]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
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 ^e （抗坏血酸）, g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
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。

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 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、蛋白酶(米曲霉 *Aspergillus 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*)中的几种】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。

新乡市康惠面粉有限公司

Q B