



412251S-2023



濮阳市利民面业有限公司企业标准

Q/PLM 0001S-2023

专用小麦粉

2023-07-27 发布

2023-07-27 实施

濮阳市利民面业有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市利民面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱晓飞。

本标准自发布实施日起替代 Q/PLM 0001S-2021（备案号：416487S-2021）。

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，添加或不添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中一种或几种，添加复配食品添加剂【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】，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于饺子、面条、糕点、馒头、面包的专用小麦粉。

根据原辅料不同可分为：饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面包专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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	从样品中取出适量样品，置于清洁卫生的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	乳白色或白色	
气 味、滋味	具有小麦粉固有的气味，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
	面包专用小麦粉	饺子专用小麦粉	面条专用小麦粉	馒头专用小麦粉	糕点专用小麦粉	

	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										GB 5009.3
灰分 (以干基计) %	≤ 0.6	≤ 0.75	≤ 0.55	≤ 0.7	≤ 0.55	≤ 0.7	≤ 0.55	≤ 0.7	≤ 0.55	≤ 0.75	GB 5009.4
粗细度, %	CB36 号筛全通, CB42 号筛留存≤10%										GB/T 5507
粉质曲线稳定时间, min	≥ 10	≥ 7	≥ 4	≥ 3	≥ 4	≥ 3	≥ 3	≥ 3	≤ 1.5	≤ 2	GB/T 14614
降落数值, s	250~350		≥200		≥200		≥250		≥160		GB/T 10361
湿面筋, g/100g	≥ 33	≥ 30	≥ 28	≥ 26	≥ 28	≥ 26	≥ 28	≥ 26	≤ 22	≤ 24	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
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										GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5										GB 5009.22
苯并(α)芘, μg/kg	≤ 2										GB 5009.27
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
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0										GB 5009.96
维生素 C (抗坏血酸) ^a , g/kg	≤ 0.2										GB 5009.86
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0										GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤ 0.045										SN/T 4677 或 GB 5009.283
六六六, mg/kg	≤ 0.05										GB/T
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05										5009.19

注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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 生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、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。

H N

Q B

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，添加或不添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中一种或几种，添加复配食品添加剂【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】，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用于饺子、面条、糕点、馒头、面包的专用小麦粉。

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，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。

濮阳市利民面业有限公司