



412328S-2023



河南康元粮油食品加工有限公司企业标准

Q/HKL 0001S-2023

# 专用小麦粉

2023-07-30 发布

2023-07-30 实施

河南康元粮油食品加工有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南康元粮油食品加工有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南康元粮油食品加工有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、孙粮、王建、赵献中、郭媛媛。

本标准自发布实施之日起代替 Q/HKL 0001S-2022（备案号 411034S-2022，备案时间 2022.04.27）

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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉(或制成全麦粉)，或以全麦粉为主要原料，添加小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、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、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)】中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饼干专用小麦粉、全麦面包专用小麦粉、烩面专用小麦粉。

## 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 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 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 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.9 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.10 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.17 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.18 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.19 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.20 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.21 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 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	呈松散粉末状，无霉变和结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有该产品应有的气味、无霉味、酸味、苦味或其他异味	
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	
水分，%	≤	14.5	GB 5009.3	
灰分（以干基计），%	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饼干专用小麦粉、烩面专用小麦粉	≤	0.95	GB 5009.4
	全麦面包专用小麦粉	≤	2.2	
	湿面筋，%	面条专用小麦粉、烩面专用小麦粉	≥	
	馒头专用小麦粉	≥	27.0	
	饼干专用小麦粉	≤	30.0	
降落数值，s	面条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饼干专用小麦粉	≥	150	GB/T 10361
粉质曲线稳定时间，min	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、烩面专用小麦粉	≥	1.5	GB/T 14614
	饼干专用小麦粉	≤	7.0	
膳食纤维，%	全麦面包专用小麦粉	≥	3.0	GB 5009.88
粗细度，%	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饼干专用小麦粉、烩面专用小麦粉		CB36 号筛全部通过，CB42 号筛留存不超过 10%	GB/T 5507
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508	

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿重计), mg (KOH) /100g	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、 饼干专用小麦粉、烩面专用小麦粉	≤	80
	全麦面包专用小麦粉	≤	116
			GB/T 5510
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷* (以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.045	GB 5009.283
抗坏血酸 (维生素 C) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。			

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、水分、灰分、湿面筋 (全麦面包专用小麦粉除外)、粗细度 (全麦面包专用小麦粉除外)。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉(或制成全麦粉)，或以全麦粉为主要原料，添加小麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、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、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)】中的一种或几种，经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》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。

河南康元粮油食品加工有限公司

QB