



411965S-2023

益海（周口）小麦工业有限公司企业标准

Q/YHZK 0001S-2023

专用小麦粉

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

益海（周口）小麦工业有限公司 发布

前 言

本标准由益海（周口）小麦工业有限公司提出。

本标准起草单位：益海（周口）小麦工业有限公司。

本标准主要起草人：赵景艳、张静雯、毛瑞、田会会、娄永洲。

本标准代替Q/YHZK 0001S—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，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、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：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌）、偶氮甲酰胺中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的用于面包、汉堡、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、挞皮、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、速冻面食、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、饅饅面、膨化食品、调味面制品的专用小麦粉。

根据辅料不同分为：面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、馒头用小麦粉、包点用小麦粉、面条用小麦粉、烩面用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、挞皮用小麦粉、春卷用小麦粉、饼类用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、麻花用小麦粉、速冻面食用小麦粉、膨化食品用小麦粉、调味面制品用小麦粉、拉面用小麦粉、饅饅面用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 2715和GB 1351的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.4 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.7 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.8 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.10 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.13 碳酸镁应符合GB 25587的规定。

- 2.1.14 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.15 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.16 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。
- 2.1.17 大豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.19 偶氮甲酰胺符合GB 1886.108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	指 标	检验方法
色泽、气味	正常	GB/T 5492
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品于洁净的白瓷盘中， 在自然光下目测

脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g	≤	80	GB/T 5510 或 GB/T 15684, 基础 检验方法为 GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰菌烯醇, 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
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
维生素 C (抗坏血酸) ^b , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^c , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^d , g/kg	≤	0.045	GB 5009.283
^a 铅的限量严于食品安全国家标准GB 2762的规定; ^b 适用于添加了维生素 C (抗坏血酸) 的产品; ^c 适用于添加了磷酸盐的产品。 ^d 适用于添加偶氮甲酰胺的产品			

拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饼类用小麦粉、速冻面食用小麦粉、包点用小麦粉、糖糕用小麦粉、饅饅面用小麦粉、麻花用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标										检验方法
	拉面用 小麦粉	烩面用 小麦粉	饼类用 小麦粉	速冻面食 用小麦粉	包点用 小麦粉	糖糕用 小麦粉	饅饅面用 小麦粉	麻花用 小麦粉	油条用 小麦粉	春卷用 小麦粉	
灰分(以干基计), %	≤	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.85	0.85	0.70	GB 5009.4 或 GB/T 24872, 基础检验方法为 GB 5009.4

铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
维生素 C (抗坏血酸 ^b , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^c , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺, g/kg ^d	≤	0.045	GB 5009.283
^a 铅的限量严于食品安全国家标准GB 2762的规定; ^b 适用于添加了维生素 C (抗坏血酸) 的产品; ^c 适用于添加了磷酸盐的产品。 ^d 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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070.2规定的方法进行检测。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 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、湿面筋、粗细度。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，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种辅料，添加维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、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：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌）、偶氮甲酰胺中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的用于面包、汉堡、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、挞皮、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、速冻面食、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、饅饅面、膨化食品、调味面制品的专用小麦粉。

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定制定，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

益海（周口）小麦工业有限公司

QB