



411969S-2023



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0001S-2023

# 专用小麦粉

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

河南天香面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

本标准自发布实施日起替代Q/HTX 0001S-2019(备案号：413525S-2019，2019-12-13发布实施)。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、 $\alpha$ -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*)、木聚糖酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、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*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶 A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸镁中的两种或两种以上，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中一种或几种】中一种或几种，经混合、检验、包装而成的专用小麦粉。

根据原辅料不同可分为：包子专用小麦粉、包点专用小麦粉、油条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、速冻专用小麦粉、饺子专用小麦粉、饼干专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、饼类专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 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
性状	粉状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用
色泽	具有产品应有的色泽	肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制

气、滋味	正常，无异味	后，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。

H N

Q B

表2 理化指标

项目	指标													检验方法
	馒头专用粉		面条专用粉		包子专用粉	包点专用粉	油条专用粉	速冻专用粉	饺子专用粉	饼干专用粉	拉面专用粉	烩面专用粉	饼类专用粉	
	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),%	≤ 0.55	0.70	0.55	0.70	0.50	0.50	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	GB 5009.4
湿面筋,%	≥ 26.0	29.0	26.0	29.0	26.0	26.0	29.0	26.0					GB/T 5506.1或 GB/T 5506.2	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇,μg/kg	≤ 1000				700			1000					GB 5009.111	
粉质曲线稳定时间,min	≥ 3.0		4.0	3.0	3.0		---	---	4.0	---	4.0	4.0	---	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 250		200		---		---	---	200	---	---	---	---	GB/T 10361
脂肪酸值(以湿基, KOH计), mg/100g	≤ 80													GB/T 5510
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003													GB/T 5509
含砂量,%	≤ 0.02													GB/T 5508
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4													GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2													GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02													GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1													GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0													GB 5009.123

苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27
六六六, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
总磷酸盐(以磷酸根计) <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.256
维生素C <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.2	GB 5009.86

注: \*该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的检验。

QB

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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、水分、灰分、含砂量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、 $\alpha$ -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*)、木聚糖酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、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*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶 A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸镁中的两种或两种以上，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中一种或几种】中一种或几种，经混合、检验、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，制定本企业标准，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。

河南天香面业有限公司

QB