



412824S-2023



虞城县盛源粮油有限公司企业标准

Q/YSL 0002S-2023

专用小麦粉

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

虞城县盛源粮油有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县盛源粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王彪。

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，添加全麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豆粕粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*)、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*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的几种}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、烩面专用小麦粉、馒头专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、饺子专用小麦粉、包子专用小麦粉、饼干专用小麦粉、油条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、线面专用小麦粉、挂面专用小麦粉、刀削面专用小麦粉、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 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.6 食用豆粕粉应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.7 玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.11 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.12 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、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
	面条、烩面、油条、手抓饼、拉面、线面、挂面、刀削(专用小麦粉)	饺子、包子(专用小麦粉)	馒头、面包(专用小麦粉)	饼干专用小麦粉		
				发酵饼干专用小麦粉	酥性饼干专用小麦粉	
水分, %	≤ 14.5	14.5	14.0	14.0	14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	GB 5009.4
湿面筋, %	≥26.0	28.0~32.0	25.0~30.0	24.0~30.0	22.0~26.0	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≤3.5	≤3.5	GB/T 14614
降落数值, S	≥200	≥200	≥250	250~350	≥150	GB/T 10361
粗细度	全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%	全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%	全部通过 CB 36 号筛	全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%	全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%	GB/T 5507
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	80				GB/T 5510
含砂量, %	≤	0.02				GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003				GB/T 5509
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	GB/T 5009.19
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, μg/kg	≤	2.0	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
*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
总磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
抗坏血酸(维生素C) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86

注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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、净含量及允许短缺量、粗细度、水分、灰分的检验。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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加全麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豆粕粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源于李氏木霉 *Trichoderma reesei*)、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*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的几种}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》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。

虞城县盛源粮油有限公司