



412867S-2023



汝州市鑫丰面粉厂企业标准

Q/RXM 0001S-2023

专用小麦粉

2023-09-12 发布

2023-09-12 实施

汝州市鑫丰面粉厂 发布

前 言

本标准由汝州市鑫丰面粉厂提出并起草。

本标准主要起草人：李瑞。

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,添加或不添加食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种,添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、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、碳酸钙、碳酸镁、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*)、木瓜蛋白酶(来源:木瓜 *Carica papaya*)、木聚糖酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -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*)、 β -淀粉酶(来源:大麦 *barley*)、谷氨酰胺转氨酶[来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶A2(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*)中的一种或多种,经过混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为:馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、包点专用小麦粉、水饺专用小麦粉、饼干专用小麦粉、油条专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.2小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.3食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.7谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.9沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。

2.1.10皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。

- 2.1.11蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.12焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.13焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.14磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.15磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.16磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.17磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.18磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.19磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.20磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.21磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.22六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.25磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.26焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.27焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.28聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.29酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.30维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.32硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.33偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.34碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.36蛋白酶、木瓜蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、α-淀粉酶、β-淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶 A2、半纤维素酶、纤维素酶应符合 GB 1886.174 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，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无
色 泽	乳白色至乳黄色	

气、滋味	具有小麦粉固有的气味和滋味，无异味	杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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。

表 2 理化指标

项目	指 标						检验方法	
	馒头 专用 小麦 粉	饼干专 用小麦 粉	面条专用 小麦粉	水饺专用 小麦粉	油条专 用小麦 粉	包点专 用小麦 粉		
水分，%	≤	14.5						GB 5009.3 或 GB/T 5497
灰分（以干基计），%	≤	0.65	0.70	0.60	0.65	0.70	0.80	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋，%		≤28	≤28	≥26	≥26	≥28	≥28	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
降落数值，s	≥	200	200	200	200	200	200	GB/T 10361
含砂量，%	≤	0.02						GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003						GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计）(KOH)，mg/100g	≤	80						GB/T 5510 或 GB/T 15684
黄曲霉毒素 B ₁ ， 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
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02						GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0						GB 5009.123
苯并[a]芘， μg/kg	≤	2.0						GB 5009.27
^a 维生素 C，g/kg	≤	0.2						GB 5009.86
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0						GB 5009.256
^a 偶氮甲酰胺，g/kg	≤	0.045						GB 5009.283
六六六，mg/kg	≤	0.05						GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05						GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A， μg/kg	≤	5.0						GB 5009.96
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
注 1：a 仅适用使用相应食品添加剂的产品。								
注 2：*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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。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，添加或不添加食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种，添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、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、碳酸钙、碳酸镁、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*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -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*)、 β -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶A2(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*)中的一种或多种，经过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,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。

汝州市鑫丰面粉厂