



412891S-2023



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0012S-2023

专用小麦粉

2023-09-14 发布

2023-09-14 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（安阳）有限公司、中粮（郑州）粮油工业有限公司、中粮面业（漯河）有限公司。

本标准主要起草人：解树珍、宋宁宁、王振杰、赵磊。

本标准同样适用的制造企业：

中粮（郑州）粮油工业有限公司 地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号；

中粮面业（漯河）有限公司（地址：河南省漯河经济技术开发区漓江路 2 号）；

中粮面业（安阳）有限公司 地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 1 号。

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、高直链玉米抗性淀粉(RS2)中的一种或几种】、大豆蛋白粉、大豆粉(黄豆粉)、大豆膳食纤维粉、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于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺皮、拉面、烩面、油条、饼类的非即食小麦粉。

根据原辅料不同可分为:糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子馒头专用小麦粉、速冻馒头专用小麦粉、速冻面制品专用粉、面包专用小麦粉、家用面包专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面条饺皮专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉、饼类专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.12 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.13 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.14 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.15 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.16 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 A2、谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶、半纤维素酶、纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.17 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.26 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.28 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.31 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.32 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.33 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.35 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。

- 2.1.36 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.37 高直链玉米抗性淀粉 (RS2) 应符合 T/YLSPJS 001 的规定。
- 2.1.38 大豆粉 (黄豆粉) 应符合 Q/HAS 0002S 的规定。
- 2.1.39 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 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 | 呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块 | 取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气味、杂质进行检验。 |
| 色泽 | 具有该品种应有的色泽，且均匀一致 | |
| 气味 | 具有该品种应有的气味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的异物 | |

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 | |
|--------------------------|---------|---------|---------|---------------------------|-------------------|------------------------------|---------|----------|---------|-------------------|
| | 糕点专用小麦粉 | 蛋糕专用小麦粉 | 饼干专用小麦粉 | 面条饺皮专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉 | 馒头专用小麦粉、包子馒头专用小麦粉 | 速冻馒头专用小麦粉、速冻面制品专用小麦粉、饼类专用小麦粉 | 油条专用小麦粉 | 沙琪玛专用小麦粉 | | 面包专用小麦粉、家用面包专用小麦粉 |
| 灰分/ (%) | ≤ | 0.75 | 0.75 | 0.70 | 0.70 | 0.70 | 0.80 | 1.0 | 0.80 | GB 5009.4 |
| 湿面筋含量/ (%) | | ≤27 | ≤30 | ≥26 | ≥22 | ≥28 | ≥30 | ≥28 | | GB/T 5506.2 |
| 降落数值/ (s) | ≥ | 200 | 200 | 200 | / | / | / | 200 | | GB/T 10361 |
| 水分/ (%) | ≤ | 14.5 | | | | | | | | GB 5009.3 |
| 磁性金属物/ (g/kg) | ≤ | 0.003 | | | | | | | | GB/T 5509 |
| 含砂量/ (%) | ≤ | 0.02 | | | | | | | | GB/T 5508 |
| 脂肪酸值(以湿基计)(KOH)(mg/100g) | ≤ | 80 | | | | | | | | GB/T 15684 |
| 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 |
| 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 ^{注 1} /(μ g/kg) | ≤ | 1.8 | GB 5009.27 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μ g/kg) | ≤ | 1000 | GB 5009.111 |
| 玉米赤霉烯酮/(μ g/kg) | ≤ | 60 | GB 5009.209 |
| 赭曲霉毒素 A/(μ g/kg) | ≤ | 5.0 | GB 5009.96 |
| 维生素 C(抗坏血酸) ^{注 2} /(g/kg) | ≤ | 0.2 | GB 5009.86 |
| 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^{注 3} /(g/kg) | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 偶氮甲酰胺 ^{注 4} /(g/kg) | ≤ | 0.045 | SN/T 4677 或 GB5009.283 |

注 1: 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。注 2: 适用于添加维生素 C 的产品。注 3: 适用于添加磷酸盐的产品。注 4: 适用于添加偶氮甲酰胺的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881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、湿面筋含量、含砂量、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。



417000S-2020



河南奥尼斯特食品有限公司企业标准

Q/HAS 0002S-2020

黄豆粉

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

河南奥尼斯特食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由河南奥尼斯特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王留先。

H N

Q B

黄豆粉

1 范围

本标准规定了黄豆粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄豆为主要原料，经粉碎、冷却、过筛、包装而成的非即食黄豆粉。

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 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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 | 呈干燥、疏松的粉末状 | 随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，闻其气味、品其滋味 |
| 色泽 | 具有本品固有的正常色泽 | |
| 滋味和气味 | 具有本品应有的气味和滋味，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 |
|------------------------------|---------|--------------|
| 水分, % | ≤ 14.5 | GB 5009.3 |
| 灰分(以干基计), % | ≤ 6.0 | GB 5009.4 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 赭曲霉毒素 A, μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.96 |
| 含砂量, % | ≤ 0.02 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物含量, g/kg | ≤ 0.003 | GB/T 5509 |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 总汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.02 | GB 5009.17 |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |

| | | | |
|----------------------------|---|-----|------------|
| 镉（以Cd计），mg/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.15 |
| *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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄豆为主要原料，经粉碎、冷却、过筛、包装而成的非即食黄豆粉。

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》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南奥尼斯特食品有限公司

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、高直链玉米抗性淀粉（RS2）中的一种或几种】、大豆蛋白粉、大豆粉（黄豆粉）、大豆膳食纤维粉、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于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺子皮、拉面、烩面、油条、饼类的非即食小麦粉。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，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》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“苯并[a]芘”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。