



413210S-2024



平顶山市浩铭面粉有限公司企业标准

Q/PHM 0001S-2024

专用小麦粉

2024-12-19 发布

2024-12-19 实施

平顶山市浩铭面粉有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由平顶山市浩铭面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王娇雅、郝二东。

H N

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的术语和定义、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、加水润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素C）、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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、 β -葡聚糖酶中的一种或几种，其来源详见附录A）中的几种】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同，产品类别为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉、油炸面制品专用小麦粉。

2 术语和定义

下列术语和定义，适用于本标准。

2.1 发酵面制品

以小麦粉为主要原料，经发酵工艺制成的面制品，如馒头、包子、花卷、油卷等。

2.2 油炸面制品

以小麦粉为主要原料，经油炸工艺制成的面制品，如油条、油饼等。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

3.1.2 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉应符合GB 31637的规定。

3.1.3 大豆粉应符合GB 2715的规定。

3.1.4 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

3.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

3.1.6 抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。

3.1.7 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

3.1.8 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

3.1.9 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

3.1.10 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。

- 3.1.11 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 3.1.12 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 3.1.13 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 3.1.14 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 3.1.15 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 3.1.16 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 3.1.17 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.18 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 3.1.19 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 3.1.20 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 3.1.21 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 3.1.22 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 3.1.23 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 3.1.24 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.25 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.26 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 3.1.27 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 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	粉状或微粒状，无结块	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、性状及有无杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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/ 发酵面制品 专用小麦粉	面条专用 小麦粉	饺子专用 小麦粉	面包专用 小麦粉	糕点专用 小麦粉	油炸面制 品专用小 麦粉	
湿面筋, %	≥25.0	≥26.0	≥28.0	≥26.0	≤26.0	≥28	GB/T 5506.1 或GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≤3.0	≥1.5	GB/T 14614

降落数值, s	≥	250	200	200	250	150	200	GB/T 10361
水分含量, %	≤	14.5						GB 5009.3
灰分含量(以干基计), %	≤	1.60						GB 5009.4 或 GB/T 24872
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, KOH 计), 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
维生素 C, g/kg	≤	0.2 (仅适用于使用维生素 C 的产品)						GB 5009.86
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0						GB 5009.256
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 仅适用添加磷酸盐的产品。								
注 2: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。								

3.4 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。

3.5 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 和 GB 13122 的规定。

3.6 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。

4 检验

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

附录 A

- (1) α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (2) 木聚糖酶 Xylanase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (3) 脂肪酶 Lipase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
 - (4) 葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
 - (5) 半纤维素酶 Hemicellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
 - (6) β -淀粉酶 beta-amylase (来源于大麦 barley);
 - (7) 葡糖淀粉酶 Glucoamylase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*);
 - (8) 蛋白酶 Protease(includingmilkclottingenzymes) (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (9) 木瓜蛋白酶 Papai (来源于木瓜 *Carica papaya*);
 - (10) 麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
 - (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine,pigorhorse liver);
 - (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
 - (13) 谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase 【来源于茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*】;
 - (14) β -葡聚糖酶 【来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*】
-

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、加水润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、 β -葡聚糖酶中的一种或几种，其来源详见附录 A）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，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。

平顶山市浩铭面粉有限公司