



413201S-2024



益海（周口）小麦工业有限公司企业标准

Q/YHZK 0001S-2024

专用小麦粉

2024-12-19 发布

2024-12-19 实施

益海（周口）小麦工业有限公司 发布

前 言

本标准由益海（周口）小麦工业有限公司提出。

本标准起草单位：益海（周口）小麦工业有限公司。

本标准主要起草人：高巍、张静雯、毛瑞、田会会、娄永洲。

本标准代替 Q/YHZK 0001S—2023

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，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌）中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的用于馒头、面条、饺子、糕点、饼干、挞皮、膨化食品、调味面制品、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、速冻面食、包点、糖糕、饅饅面、麻花、油条、春卷的专用小麦粉。

根据辅料和添加剂的不同分为：馒头用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、挞皮用小麦粉、调味面制品用小麦粉、膨化食品用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饼类用小麦粉、速冻面食用小麦粉、包点用小麦粉、糖糕用小麦粉、饅饅面用小麦粉、麻花用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 2715和GB 1351的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494的规定。
- 2.1.6 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.7 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.9 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.10 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.12 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。

2.1.13 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.14 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.15 碳酸镁应符合GB 25587的规定。

2.1.16 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

2.1.17 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、半纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.18 生产用水应符合GB 5749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
色泽、气味	正常	GB/T 5492
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测

2.3 理化指标

馒头用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、挞皮用小麦粉、调味面制品用小麦粉、膨化食品用小麦粉、沙琪玛用小麦粉应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标							检 验 方 法
	馒头用 小麦粉	面条用小麦粉、 饺子用小麦粉	糕点用 小麦粉	饼干用 小麦粉	挞皮用 小麦粉	调味面制品用小麦粉、 膨化食品用小麦粉	沙琪玛用 小麦粉	
灰分(以干基计), % ≤	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	1.00	1.00	GB 5009.4 或 GB/T 24872, 基础检验方法为 GB 5009.4
湿面筋, %	≥26	≥26	≤26	≤30	≤30	≥26	≥30	GB/T 5506.2 或 GB/T 5506.1, 基础检验方法为 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥2	≥3	≤7	≤7	≥3	≥3	≥6	GB/T 14614
降落数值, s ≥	160							GB/T 10361
水分, % ≤	14.5							GB 5009.3 或 GB/T 5497, 基础检验方法为 GB 5009.3
磁性金属物, g/kg ≤	0.003							GB/T 5509
含砂量 ^d , % ≤	0.02							GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基,KOH 计), mg/100g ≤	80							GB/T 5510 或 GB/T 15684, 基础检验方法为 GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0							GB 5009.22

脱氧雪腐镰菌烯醇, μ g/kg \leq	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μ g/kg \leq	60	GB 5009.209
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg \leq	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μ g/kg \leq	2.0	GB 5009.27
维生素 C(抗坏血酸) ^b , g/kg \leq	0.2	GB 5009.86
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^c , g/kg \leq	5.0	GB 5009.256
<p>^a 铅的限量严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>^b 适用于添加了维生素 C(抗坏血酸)的产品;</p> <p>^c 适用于添加了磷酸盐的产品;</p> <p>^d 当添加磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠等磷酸盐时, 含砂量指标测定结果应扣除其添加量。</p>		

拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饼类用小麦粉、速冻面食用小麦粉、包点用小麦粉、糖糕用小麦粉、饅饅面用小麦粉、麻花用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标			检 验 方 法
	拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饼类用小麦粉、速冻面食用小麦粉、包点用小麦粉、糖糕用小麦粉、饅饅面用小麦粉	麻花用小麦粉、 油条用小麦粉	春卷用 小麦粉	
灰分(以干基计), % ≤	0.70	0.85	0.70	GB 5009.4 或 GB/T 24872, 基础检验方法为 GB 5009.4
湿面筋, %	≥26	≥26	≤28	GB/T 5506.2 或 GB/T 5506.1, 基础检验方法为 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥3	≥3	≤7	GB/T 14614
降落数值, s ≥	160			GB/T 10361
水分, % ≤	14.5			GB 5009.3 或 GB/T 5497, 基础检验方法为 GB 5009.3
磁性金属物, g/kg ≤	0.003			GB/T 5509
含砂量 ^d , % ≤	0.02			GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基,KOH 计), mg/100g ≤	80			GB/T 5510 或 GB/T15684, 基础检验方法为 GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0			GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg ≤	1000			GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤	5.0			GB 5009.96

玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$ \leq	60	GB 5009.209
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg \leq	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, $\mu\text{g/kg}$ \leq	2.0	GB 5009.27
维生素 C (抗坏血酸) ^b , g/kg \leq	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计) ^c , g/kg \leq	5.0	GB 5009.256

^a 铅的限量严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

^b 适用于添加了维生素 C (抗坏血酸) 的产品;

^c 适用于添加了磷酸盐的产品;

^d 当添加磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠等磷酸盐时, 含砂量指标测定结果应扣除其添加量。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070.2规定的方法进行检测。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 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

出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、湿面筋。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，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉中的一种或多种辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌）中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的用于馒头、面条、饺皮、糕点、饼干、挞皮、膨化食品、调味面制品、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、速冻面食、包点、糖糕、饴饴面、麻花、油条、春卷的专用小麦粉。

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定制定，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

益海（周口）小麦工业有限公司

QB