



413335S-2024



濮阳市新宏海面业有限责任公司企业标准

Q/PHH 0001S-2024

# 专用小麦粉

2024-12-31 发布

2024-12-31 实施

濮阳市新宏海面业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市新宏海面业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘怀增。

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原料，经过筛选、配麦、去石、磁选、水分调节、色选、研磨、筛理，添加或不添加酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、维生素 C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、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）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 $\beta$ -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）、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）、过氧化氢酶（来源黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的专用小麦粉（馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饺子专用小麦粉）。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定
- 2.1.8 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.9 生产用水应合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 酵母应符合 GB 31639 的规定
- 2.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。



灰分(以干基计), g/100g	≤	0.55	0.70	0.55	0.70	0.60	0.75	0.55	0.75	0.55	0.70	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	≥	≥26.0	≥ 28.0	≥ 28.0	≥ 26.0	≥ 33.0	≥ 30.0	≤ 22.0	≤ 24.0	28-32		GB/T 5506.2
粗细度		CB36 全部通过		CB36 全部通过, CB42 留存不超过 10%		CB30 全部通过, CB36 留存不超过 15%		CB36 全部通过, CB42 留存不超过 10%				GB/T 5507
磁性金属物, g/kg	≤	0.003										GB/T 5509
含砂量, g/100g	≤	0.02										GB/T 5508
粉质曲线稳定时间, min	≥	≥3.0	≥4.0	≥ 3.0	≥ 10.0	≥ 7.0	≤1.5	≤ 2.0	≥1.5			GB/T 14614
降落数值, s	≥	≥250		≥200		250—350		≥160		≥200		GB/T 10361
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
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1										GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.05										GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05										GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0										GB 5009.22
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
磷酸盐(以磷酸根计), g/kg	≤	5.0 (仅适用于使用磷酸盐的产品)										GB 5009.256
维生素 C, g/kg	≤	0.2 (仅适用于使用维生素 C 的产品)										GB 5009.86
*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 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

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、灰分、粗细度、水分、湿面筋、磁性金属物、含砂量、粉质曲线稳定时间、降落数值的检验。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原料，经过筛选、配麦、去石、磁选、水分调节、色选、研磨、筛理，添加或不添加酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、维生素 C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、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）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 $\beta$ -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）、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）、过氧化氢酶（来源黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶中的一种或几种，经混合或不混合、包装而成的专用小麦粉（馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饺子专用小麦粉）。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，参照 LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3201《面包用小麦粉》、LS/T 3208《糕点用小麦粉》、GB/T 1355《小麦粉》制定本企业标准，作为组织生产、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。

濮阳市新宏海面业有限责任公司