



410509S-2024



孟州市五谷神面业有限公司企业标准

Q/MWGS 0001S-2024

# 专用小麦粉

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

孟州市五谷神面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由孟州市五谷神面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛保林。

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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加全麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、复配食品添加剂{添加剂[抗坏血酸(又名维生素 C)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、脂肪酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 $\beta$ -淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 $\beta$ -葡聚糖酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源:木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(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*)、磷脂酶(来源:胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶(来源:解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源:酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的几种]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉}中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面包专用小麦粉、包子专用小麦粉、油条专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

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

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 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/T 22493 的规定。
- 2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.11 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.12 蛋白酶、脂肪酶、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 $\beta$ -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、 $\beta$ -葡聚糖酶、谷氨酰胺酶、过氧化氢酶、转化酶（蔗糖酶）、转葡糖苷酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.13 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.14 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.15 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.16 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 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 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 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 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.37 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

2.1.38 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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            | 取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽   | 具有产品特有的混合色泽    |   |
| 气味、滋味 | 具有产品特有的气滋味、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

Q B

| 项 目                            | 指 标                                 |             |                                    |              |      |                                    |      |                                    |           | 检验方法        |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------|------------------------------------|--------------|------|------------------------------------|------|------------------------------------|-----------|-------------|
|                                | 面条专用小麦粉                             |             | 油条专用<br>小麦粉                        | 馒头专用小麦粉      |      | 包子专用小麦粉                            |      | 面包专用小麦粉                            |           |             |
|                                | 精制级                                 | 普通级         |                                    | 精制级          | 普通级  | 精制级                                | 普通级  | 精制级                                | 普通级       |             |
| 灰分（以干基计），% $\leq$              | 0.55                                | 0.75        | 0.75                               | 0.6          | 0.75 | 0.6                                | 0.75 | 0.6                                | 0.75      | GB 5009.4   |
| 湿面筋，% $\geq$                   | $\geq 28.0$                         | $\geq 26.0$ | $\geq 30$                          | 25~30        |      | 28~30                              |      | $\geq 33$                          | $\geq 30$ | GB/T 5506.1 |
| 粉质曲线稳定时间，min $\geq$            | 4.0                                 | 3.0         | 4.0                                | 3.0          |      | 6.0                                |      | 10.0                               | 7.0       | GB/T 14614  |
| 降落数值，s $\geq$                  | $\geq 200$                          |             | $\geq 200$                         | $\geq 250$   |      | $\geq 230$                         |      | 250~350                            |           | GB/T 10361  |
| 粗细度                            | 全部通过 CB 36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0% |             | 全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 10.0% | 全部通过 CB36 号筛 |      | 全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0% |      | 全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 15.0% |           | GB/T 5507   |
| 水分，% $\leq$                    | 14.5                                |             |                                    |              |      |                                    |      |                                    |           | GB 5009.3   |
| 脂肪酸值（以湿基计）（KOH），mg/100g $\leq$ | 80                                  |             |                                    |              |      |                                    |      |                                    |           | GB/T 5510   |
| 含砂量，% $\leq$                   | 0.02                                |             |                                    |              |      |                                    |      |                                    |           | GB/T 5508   |
| 磁性金属物含量，g/kg $\leq$            | 0.003                               |             |                                    |              |      |                                    |      |                                    |           | GB/T 5509   |
| *总砷（以 As 计），g/kg $\leq$        | 0.4                                 |             |                                    |              |      |                                    |      |                                    |           | GB 5009.11  |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$         | 0.2                                 |             |                                    |              |      |                                    |      |                                    |           | 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  | ≤ | 0.1  | GB 5009.15   |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                                 | ≤ | 5.0  | GB 5009.22   |
| 六六六, mg/kg   | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg   | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 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   |
| 苯并[a]芘, μg/kg  | ≤ | 2.0  | GB 5009.27   |
| 总磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>a</sup> , g/kg | ≤ | 5.0  | GB 5009.256  |
| 抗坏血酸 (维生素 C) <sup>a</sup> , g/kg                             | ≤ | 0.2  | GB 5009.86   |
| 注: 1、*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;<br>2、a 仅适用于添加该添加剂的产品的检验。   |   |      |              |

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、净含量及允许短缺量、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间、水分、灰分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加全麦粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、复配食品添加剂{添加剂[抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\beta$ -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 $\beta$ -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、蛋白酶（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*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的几种]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉}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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。