



410905S-2024



虞城县春发食品有限公司企业标准

Q/YCS 0001S-2024

专用小麦粉

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

虞城县春发食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县春发食品有限公司提出。

本标准起草单位：虞城县春发食品有限公司。

本标准主要起草人：刘春田。

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，经润麦、清理、筛选、研磨、筛理、磁选，添加玉米淀粉和大豆蛋白粉，添加面条专用小麦粉复配食品添加剂【玉米淀粉、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、脂肪酶制剂（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、烩面专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、拉面专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、油条专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、手抓饼专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、饼干专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、蛋糕专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、包点专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、水饺专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、面包专用小麦粉复配食品添加剂【食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、维生素 C、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、馒头专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】中的一种，混匀，包装而成的专用于面条、烩面、拉面、油条、手抓饼、饼干、蛋糕、包点、水饺、面包、馒头的小麦粉。

根据所用原料不同，产品分类如下：面条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、油条专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、饼干专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、包点专用小麦粉、水饺专用小麦粉、面包专用小麦粉、馒头专用小麦粉。

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 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 面条专用小麦粉复配食品添加剂、烩面专用小麦粉复配食品添加剂、拉面专用小麦粉复配食品添加剂、油条专用小麦粉复配食品添加剂、手抓饼专用小麦粉复配食品添加剂、饼干专用小麦粉复配食品添加剂、蛋糕专用小麦粉复配食品添加剂、包点专用小麦粉复配食品添加剂、水饺专用小麦粉复配食品添加剂、面包专用小麦粉复配食品添加剂、馒头专用小麦粉复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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	呈粉末状，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，然后以温开水漱口， 品其滋味
色 泽	白色	
滋味、气味	具有小麦粉固有的的气味和滋味，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
	面条专用小麦粉、 烩面专用小麦粉、 拉面专用小麦粉、 手抓饼专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	面包专用小麦粉、油条专用小麦粉	水饺专用小麦粉、包点专用小麦粉	馒头专用小麦粉	饼干用小麦粉		
						发 酵 饼 干 专 用 小麦粉	酥性 饼干 专用 小麦粉	
水分， % ≤	14.5	14.0	14.5	14.5	14.0	14.0	14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计）， % ≤	0.7	0.65	0.75	0.7	0.7	0.7	0.7	GB 5009.4
面筋质(以湿基计)， %	≥26	≤24	≥30	28~32	25~30	24~30	22~26	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间,min	≥3.0	≤2.0	≥7.0	≥3.5	≥3.0	≤3.5	≤3.5	GB/T 14614

Q/ICS 00015-2024

降落数值, s	≥200	≥250	250~350	≥200	≥250	250~350	≥150	GB/T 10361
粗细度, %	全部通过 CB 36 号 筛, 留存 在 CB 42 号筛的不 超 过 10.0%	全部通 过 CB42 号筛	全部通 过 CB30 号筛, 留 存在 CB36 号 筛的不 超过 15.0%	全部 通过 CB36 号筛, 留 存在 CB42 号筛的 不超 过 10.0 %	全部 通过 CB36 号筛	全部通 过 CB 36 号筛, 留 存在 CB 42 号筛 的不超 过 10.0%	全部 通过 CB 36 号筛, 留 存在 CB42 号筛的 不超 过 10.0 %	GB/T 5507
含砂量, % ≤	0.02							GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg ≤	0.003							GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计) (KOH) , mg/100g ≤	80.0							GB/T 5510
^a 总磷酸盐【以 (PO ₄ ³⁻) 计】, g/kg ≤	5.0							GB 5009.256
^a 维生素 C (抗坏血酸) , g/kg ≤	0.2							GB 5009.86
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, μg/kg ≤	60							GB 5009.209
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 ≤	0.4							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
铬 (以 Cr 计) , mg/kg ≤	1.0							GB 5009.123
镉 (以 Cd 计) , mg/kg ≤	0.1							GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg ≤	2.0							GB 5009.27

注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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 规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。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，经润麦、清理、筛选、研磨、筛理、磁选，添加玉米淀粉和大豆蛋白粉，添加面条专用小麦粉复配食品添加剂【玉米淀粉、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、维生素 C、脂肪酶制剂（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、烩面专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、拉面专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、油条专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、手抓饼专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、饼干专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、蛋糕专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、包点专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、水饺专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、面包专用小麦粉复配食品添加剂【食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、维生素 C、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】、馒头专用小麦粉复配食品添加剂【维生素 C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）】中的一种，混匀，包装而成的专用于面条、烩面、拉面、油条、手抓饼、饼干、蛋糕、包点、水饺、面包、馒头的小麦粉。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，制订了本企业标准，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。