



410812S-2024



商丘市豫德粮油有限公司企业标准

Q/SYL 0003S-2024

油炸面制品专用小麦粉

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

商丘市豫德粮油有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市豫德粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付领国。

本标准自实施之日起代替 Q/SYL 0003S-2021（备案号：411934S-2021）。

H N
Q B

油炸面制品专用小麦粉

1 范围

本标准规定了油炸面制品专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉，添加或不添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、复配食品添加剂【（脂肪酶、木聚糖酶、偶氮甲酰胺、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙中一种或几种）、玉米淀粉】、复配食品添加剂【（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、酸式焦磷酸钙中的一种或几种）、玉米淀粉】中的一种或几种，经混合、包装而制成的油炸面制品专用小麦粉。

根据原料和原料配比不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.7 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.8 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	粉末状，无结块	随机取样 1 袋，取适量置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味；温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽，色泽均匀	
气、滋味	具有各原料应有的气、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

项 目	指 标	检 验 方 法
-----	-----	---------

水分，g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g	≤	0.8	GB 5009.4
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
酸度（以干基计），°T		1.0~5.0	GB 5009.239
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
^a 总磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^a 偶氮甲酰胺，g/kg	≤	0.045	GB 5009.283 或 SN/T 4677
^a 维生素C，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。			

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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、酸度。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粉为主要原料，添加食用玉米淀粉，添加或不添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、复配食品添加剂【（脂肪酶、木聚糖酶、偶氮甲酰胺、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙中一种或几种）、玉米淀粉】、复配食品添加剂【（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、酸式焦磷酸钙中的一种或几种）、玉米淀粉】中的一种或几种，经混合、包装而制成的油炸面制品专用小麦粉。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提供依据。

本标准在 GB 2760 中的类别为专用小麦粉，食品分类号为 06.03.01.02。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市豫德粮油有限公司