



411495S-2024



商丘正味食品有限公司企业标准

Q/HCS 0009S-2024

专用小麦粉

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

商丘正味食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘正味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张登立。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HCS 0009S-2022（备案号：412835S-2022）。

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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加辅料（小麦胚粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种），添加或不添加复配食品添加剂【玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途及所用原辅料不同，产品分类为：面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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 状	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	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味,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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标						检验方法	
	面条专用小麦粉	馒头专用小麦粉	饺子专用小麦粉	包子专用小麦粉	糕点专用小麦粉	饼干专用小麦粉		
水分, %	≤	14.5					GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	0.60	0.65	0.65	0.70	0.70	0.75	GB 5009.4
湿面筋(以湿重计), %		≥27	≥26	≥27	≥27	≤27	≤28	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min		≥3.5	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≤3.0	≤3.0	GB/T 14614
粗细度, %		CB36号筛全通过,留存CB42号筛不超10.0%					GB/T 5507	
含砂量, %	≤	0.02					GB/T 5508	
磁性金属物, g/kg	≤	0.003					GB/T 5509	
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	80					GB/T 5510	
黄曲霉毒素 B ₁ , 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	
*总砷(以As计), mg/kg	≤	0.4					GB 5009.11	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2					GB 5009.12	
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1					GB 5009.15	
铬(以Cr计), (mg/kg)	≤	1.0					GB 5009.123	
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02					GB 5009.17	
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0					GB 5009.27	
维生素C ^a , g/kg	≤	0.2					GB 5009.86	
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0					GB 5009.256	
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0					GB 5009.96	
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	

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检测。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中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、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加辅料（小麦胚粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种），添加或不添加复配食品添加剂【玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】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，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。

商丘正味食品有限公司