



411636S-2024

驻马店市金谷香农产品有限公司企业标准

Q/JGX 0001S-2024

专用小麦粉

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

驻马店市金谷香农产品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市金谷香农产品有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市金谷香农产品有限公司。

本标准主要起草人：陈黎娜、刘毫杰、张迎迎、任玉盼、龚晓莉、张楠。

H N

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的产品分类、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，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、“ α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、生湿面、速冻面食、面皮、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、膨化食品的专用小麦粉。

根据原辅料不同分为：面包用小麦粉、馒头用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、汉堡用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷小麦粉、麻花用小麦粉、包点用小麦粉、膨化食品用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715、GB 1351 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

- 2.1.6硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.7焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.8磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.9六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.10磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.11三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.12焦磷酸钠应符合GB1886.339的规定。
- 2.1.13碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.14碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.15蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶A2、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.16黄原胶（汉生胶）应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.17沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。
- 2.1.18皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 2.1.19蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.20生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.21大豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.22大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.23海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.222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 |
|-------|---------------|------------------------------|
| 气味、口味 | 具有小麦粉固有的气味和口味 | GB/T 5492 |
| 性状 | 粉末状 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |
| 色泽 | 乳白色或白色 | 取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视观察性状、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, % | | ≤ | 14.5 | GB 5009.3 |
| 灰分, % | 饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、包点用小麦粉 | ≤ | 0.75 | GB 5009.4 |
| | 面条用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉 | ≤ | 0.8 | |
| | 面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉、膨化食品用小麦粉 | ≤ | 0.85 | |
| | 沙琪玛用小麦粉 | ≤ | 1 | |
| 湿面筋, % | 糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、膨化食品用小麦粉 | ≥ | 18 | GB/T 5506.2 |
| | 馒头用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉、包点用小麦粉 | ≥ | 24 | |
| | 面条用小麦粉、饺子用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉 | ≥ | 26 | |
| | 面包用小麦粉、汉堡用小麦粉 | ≥ | 30 | |
| | 沙琪玛用小麦粉 | ≥ | 50 | |
| 粗细度, % | 面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、膨化食品用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉 | | 全部通过CB30号筛, CB36号筛留存量不超过15.0% | GB/T 5507 |
| | 面条用小麦粉、馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、烩面用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、包点用小麦粉 | | 全部通过CB36号筛, CB42号筛留存量不超过10.0% | |
| 粉质曲线稳定时间, min | 面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、膨化食品用小麦粉、饼干用小麦粉 | ≥ | 1.5 | GB/T 14614 |
| | 面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉、包点用小麦粉 | ≥ | 3 | |
| | 糕点用小麦粉 | ≤ | 7 | |
| 降落数值, s | | ≥ | 160 | GB/T 10361 |
| 含砂量, % | | ≤ | 0.02 | GB/T 5508 |

| | | | |
|--|---|-------|-------------|
| 磁性金属物, g/kg | ≤ | 0.003 | GB/T 5509 |
| 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 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.18 | GB 5009.12 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.02 | GB 5009.17 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.123 |
| 苯并[a]芘, μg/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.27 |
| 维生素 C (抗坏血酸) ^a , g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.86 |
| 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 注: *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |
| a 适用于添加了维生素 C (抗坏血酸) 的产品。 | | | |
| b 适用于添加了磷酸盐的产品。 | | | |

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 (2014 版) 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、水分、灰分、湿面筋、粗细度、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、“ α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、生湿面、速冻面食、面皮、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、膨化食品的专用小麦粉。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市金谷香农产品有限公司