



白象食品集团(河南)面业有限公司企业标准

Q/BSJM 0010S-2025

专用小麦粉

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

白象食品集团(河南)面业有限公司 发布

前言

本标准由白象食品集团(河南)面业有限公司提出。

本标准主要起草人: 郭国涛、宋强、施文慧。

本标准适用于白象食品集团 (河南) 面业有限公司。

地址: 商丘市梁园区谢集镇

本标准自发布之日起实施, Q/BSJM 0010S-2025。

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求,以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料,经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、色选、制粉, 添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用 马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、玉米粉、魔芋粉(魔芋胶)、食品加工用酵母、复配面粉处理剂[食用 玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、 磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、 六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、 酸式焦磷酸钙、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Aspergillusniger)、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)两种或多种],经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、包子、面条、 包点的专用小麦粉。

根据辅料、食品添加剂以及用途的不同,产品类别分为: 馒头用小麦粉 (质量等级: 4A富强粉、5A精制粉、6A特精粉、7A雪花粉、8A雪晶粉)、包子用小麦粉 (质量等级: 4A富强粉、5A精制粉、6A特精粉、7A雪花粉、8A雪晶粉)、面条用小麦粉 (质量等级: 4A富强粉、5A精制粉、6A特精粉、7A雪花粉、8A雪晶粉)、包点用小麦粉 (质量等级: 4A富强粉、5A精制粉、6A特精粉、7A雪花粉、8A雪晶粉)。

2 要求

2.1 原料、辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 大豆粉应符合Q/BDSW 0002S 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.14 复配面粉处理剂应符合 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
色泽	乳白色或黄白色	从样品中取出 100g,倒入一洁净烧杯中,自
气味	具有本品特有的气味,无异味	然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其
外观形态	粉状,无肉眼可见外来杂质	气味。

2.3 理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目及分类		馒头用小麦粉					包子用小麦粉					包点用小麦粉										
		8A	7A	6A	5A	4A	8A	7A	6A	5A	4A	8A	7A	6A	5A	4A	8A	7A	6A	5A	4A	检验方法
质量等级		雪晶	雪花	特精	高精	精制	雪晶	雪花	特精	高精	精制	雪晶	雪花	特精	高精	精制	雪晶	雪花	特精	高精	精制	12322月12
		粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	粉	
灰分(以干基计),%	\leq	0.46	0. 48	0.54	0. 58	0.65	0. 46	0. 48	0.54	0. 58	0. 62	0.46	0. 48	0. 54	0. 58	0.62	0.46	0. 48	0. 54	0. 58	0. 65	GB
次方(以「峚川), //		0.40	0.40	0.54	0. 56	0.00	0.40	0.40	0. 54	0.56	0. 02	0.40	0.40	0.54	0. 56	0.02	0.40	0.40	0. 54	0. 56	0.05	5009.4
湿面筋,%		26														GB/T						
4 <u>1</u> 2 EH (4)(1) ; /0	20															5506. 2						
水分,%	€		14. 5														GB					
7,7,7,70		14. 0															5009.3					
	€										0	02										GB/T
日 砂 里 , 心		0. 02															5508					
磁性金属物,g/kg		0.003													GB/T							
版A L 並/再刊, 8/ Kg	€										0. \	303										5509
脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g					80														GB/T			
	€										5510											
降落数值,s	≽	250												GB/T								
件俗效臣, 5											۷,	30										10361
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	\leq											_										GB
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg ≤ 5									5009. 22													
脱氧雪腐镰刀菌烯醇,μg/kg≤							1000													GB		
加土 3									5009. 111													
*总砷(以As 计), mg/k	xg ≤										0.	4										GB

Q/BSJM 0010S-2025

		5009.11						
铅(以Pb 计), mg/kg ≤	0. 2							
		5009. 12 GB						
铬 (以 Cr 计) , mg/kg ≤		5009. 123						
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0. 1	GB						
THE COLUMN TO HIS/Kg	0. 1	5009. 15						
总汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02	GB						
		5009.17						
苯并[a]芘, μg/kg ≤		GB						
7,7,2,3,2, 1,0,0		5009. 27 GB						
玉米赤霉烯酮, μg/kg ≤	60							
赭曲霉毒素 A,μg/kg ≤	5							
711111 4 4 7 7 7 7 6 7 7 6								
磷酸盐 ^a (以 PO₄ ³ 计) , g/kg ≤	5. 0							
7,	5. 0	5009. 256						
#i: 仕 ≠ C ^a = /1-=								
维生素 C°, g/kg ≤	0. 2	5009.86						
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2	2762 的规定。	1						
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符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为:感官要求、水分、灰分、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。



编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料,经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、色选、制粉, 添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用 马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、玉米粉、魔芋粉(魔芋胶)、食品加工用酵母、复配面粉处理剂[食用 玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、 磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、 六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、 酸式焦磷酸钙、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Aspergillusniger)、a-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)两种或多种],经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、包子、面条、 包点的专用小麦粉。

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,参照GB/T 1355 《小麦粉》、GB/T 8607《专用小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》 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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象食品集团 (河南) 面业有限公司