



410232S-2025

河南谷昌面业有限公司企业标准

Q/HGC 0001S-2025

专用小麦粉

2025-01-15 发布

2025-01-15 实施

河南谷昌面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南谷昌面业有限公司提出。

本标准由河南谷昌面业有限公司起草。

本标准主要起草人：杜鹏举、丁纪云。

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，经清理、润麦、研磨、筛理加工成小麦粉(或以小麦粉为原料)，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白、大豆粉、小麦麸皮、全麦粉、小麦胚、酵母、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、碳酸钙、硬脂酰乳酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的一种或几种包装而成的专用小麦粉。

根据用途的不同分为：面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺皮专用小麦粉、休闲食品专用小麦粉、饼干专用小麦粉、包点专用小麦粉、油条专用小麦粉、蛋挞专用小麦粉。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.6 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.7 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.9 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.10 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.12 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.13 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.14 木聚糖酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.17 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.20 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.23 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有色泽	
气味	具有该产品应有的气味和滋味，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 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（以干基计），%	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺子专用小麦粉、饼干专用小麦粉、包点专用小麦粉、蛋挞专用小麦粉	≤ 0.75	GB 5009.4
	油条专用小麦粉	≤ 0.85	
	休闲食品专用小麦粉	≤ 1.40	
面筋质（以湿重计），%	休闲食品专用小麦粉、油条专用小麦粉、蛋挞专用小麦粉、饼干专用小麦粉	≥ 25.0	GB/T 5506.2
	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、饺子专用小麦粉、包点专用小麦粉	≥ 28.0	
	糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、	≤ 24.0	
降落数值, s	面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饺子专用小麦粉、休闲食品专用小麦粉、裹粉专用小麦粉、饼干专用小	≥ 150	GB/T 10361

	麦粉、包点专用小麦粉、油条专用小麦粉、蛋挞专用小麦粉。		
	糕点专用小麦粉	≥	160
	蛋糕专用小麦粉、饺子专用小麦粉	≥	250
粉质曲线稳定时间, min	面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉	≥	3.0
	糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉	≤	2.0
	脂肪酸值（以湿重计）（KOH），mg/100g	≤	80
	含砂量，%	≤	0.02
	磁性金属物，g/kg	≤	0.003
	黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0
	*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.40
	铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2
	镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1
	铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0
	总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02
	脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000
	苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0
	玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60
	赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0
	磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0
	抗坏血酸 ^b ，g/kg	≤	0.2
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅适用于添加磷酸盐的产品的检验。			
b仅适用于添加抗坏血酸的产品的检验。			

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 GB14881 和 GB 13122 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。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，经清理、润麦、研磨、筛理加工成小麦粉(或以小麦粉为原料)，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白、大豆粉、小麦麸皮、全麦粉、小麦胚、酵母、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、碳酸钙、硬脂酰乳酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种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，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。

河南谷昌面业有限公司