



410249S-2025



益海嘉里（安阳）食品工业有限公司企业标准

Q/AYS 0001S-2025

牛肉拉面用小麦粉

2025-01-17 发布

2025-01-17 实施

益海嘉里（安阳）食品工业有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本文件由益海嘉里（安阳）食品工业有限公司提出。

本文件起草单位：益海嘉里（安阳）食品工业有限公司。

本文件主要起草人：秦晓瑞，张瑞雪，张文文，张文涛。

本文件自实施之日起替代Q/AYS 0001S—2023《牛肉拉面用小麦粉》

本文件适用企业名录

序号	生产企业名称	企业地址
1	益海嘉里（德州）粮油工业有限公司	山东省德州市德城区湖滨北大道1588号
2	益海嘉里（安阳）食品工业有限公司	汤阴县食品工业园区工纵二路
3	深圳南海粮食工业有限公司	深圳市南山区蛇口赤湾右炮台路9号
4	益海嘉里（霸州）食品工业有限公司	河北省廊坊市霸州经济技术开发区裕华西道南侧燕山路东侧
5	益海嘉里（北京）粮油食品工业有限公司	北京市大兴区黄村镇矿林路2号
6	益海嘉里（成都）粮食工业有限公司	四川省成都市青白江区弥牟镇粮食路288号
7	益海嘉里（重庆）粮油有限公司	重庆市江津区德感工业园
8	东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司	广东省东莞市麻涌镇新沙公园路8号101室
9	益海嘉里（昆山）食品工业有限公司	江苏省昆山市张浦镇益海大道8号
10	益海嘉里（昆明）食品工业有限公司	云南省昆明市晋宁区青山工业园片区
11	益海嘉里（泉州）粮油食品工业有限公司	泉州市泉港区沙格码头
12	益海嘉里（太原）粮油食品工业有限公司	山西综改示范区太原唐槐园区西贾北街69号办公楼一层
13	益海（石家庄）粮油工业有限公司	河北省石家庄经济技术开发区扬子路东段
14	益海嘉里（沈阳）粮油食品工业有限公司	沈阳市沈北新区裕农路39号
15	益海嘉里（哈尔滨）粮油食品工业有限公司	哈尔滨开发区哈平路集中区哈平东路10号
16	益海嘉里（郑州）食品工业有限公司	郑州经济技术开发区经北四路155号
17	益海（周口）小麦工业有限公司	河南省周口市太昊路和朝阳路交叉口南500米
18	益海嘉里（兴平）食品工业有限公司	陕西省咸阳市兴平市食品工业园
19	益海嘉里（兖州）粮油工业有限公司	山东省济宁市兖州区益海路1号
20	益海嘉里（武汉）粮油工业有限公司	武汉市东西湖慈惠农场良种站
21	益海嘉里（茂名）食品工业有限公司	茂名市电白区电城镇工贸小区府前大道电城镇政府办公楼六楼之十五
22	益海嘉里（兰州）粮油工业有限公司	甘肃省兰州市兰州新区秦川园区中快速路以东、松花江街以北
23	益海嘉里（潮州）食品工业有限公司	饶平县柘林镇潮州临港产业转移园
24	益海嘉里（青岛）食品工业有限公司	山东省青岛市胶州市洋河镇绿色健康科技产业园1-1号
25	益海嘉里（湖南）粮油食品有限公司	湖南省长沙市望城区铜官大道1号
26	益海嘉里（开封）食品工业有限公司	开封市城乡一体化示范区陇海二路6号
27	益海嘉里（合肥）粮油工业有限公司	安徽省合肥市庐江县同大镇兴业路1号

28	益海嘉里（温州）粮油工业有限公司	浙江省乐清市乐清湾港区沙港路8号
----	------------------	------------------

H N

Q B

牛肉拉面用小麦粉

1 范围

本标准规定了牛肉拉面用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、去杂、研磨、筛理后制得的小麦粉，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌 *Streptomyces mobaraensis*）、磷酸二氢钙中的一种或几种，混合、过筛、磁选、包装而成的牛肉拉面用小麦粉。

2 产品分类

按灰分含量分为：普通级牛肉拉面用小麦粉、精制级牛肉拉面用小麦粉。

2.1 普通级牛肉拉面用小麦粉

普通级牛肉拉面用小麦粉以小麦为原料，经清理、去杂、研磨、筛理，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶、脂肪酶、磷酸二氢钙中的一种或几种，混合、过筛、磁选、包装工艺加工而成的灰分 $\leq 0.60\%$ 的小麦粉。

2.2 精制级牛肉拉面用小麦粉

精制级牛肉拉面用小麦粉以小麦为原料，经清理、去杂、研磨、筛理，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶、脂肪酶、磷酸二氢钙中的一种或几种，混合、过筛、磁选、包装工艺加工而成的灰分 $\leq 0.50\%$ 的小麦粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

3.1.4 木聚糖酶、脂肪酶、谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.5 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

3.2 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、气味	正常	GB/T 5492
性状	粉状或微粒状，无结块	取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状和杂质
杂质	无正常视力可见杂质及其他外来物	

3.3 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
		精制级	普通级	
加工精度		按标准样品或仪器测定值对照检验麸星		GB/T 5504
灰分（以干基计），%	≤	0.50	0.60	GB 5009.4
湿面筋，%	≥	30	31	GB/T 5506.2
含砂量，%	≤	0.02		GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
水分，%	≤	14.5		GB 5009.3
脂肪酸值（以湿基计），mg/100g	≤	80		GB/T 5510
降落数值，s	≥	300		GB/T 10361
粉质曲线稳定时间，min	≥	8	7	GB/T 14614
蛋白质（以干基计），%	≥	12.2		GB 5009.5
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15		GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0		GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19

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 ^a , μg/kg	≤	700	GB 5009.111
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg	≤	5.0	GB 5009.87
维生素 C (抗坏血酸), g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
^a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 脱氧雪腐镰刀菌烯醇指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定; ^b 当添加磷酸二氢钙时, 含砂量指标测定结果应扣除其添加量。			

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令第 70 号公布《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量检测按 JJF 1070.2 规定进行。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 检验

出厂检验的项目为: 加工精度、水分、灰分、湿面筋、含砂量、磁性金属物、脂肪酸值、蛋白质、降落数值、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

牛肉拉面用小麦粉是以小麦为原料，经清理、去杂、研磨、筛理后制得的小麦粉，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌 *Streptomyces mobaraensis*）、磷酸二氢钙中的一种或几种，混合、过筛、磁选、包装而成的牛肉拉面用小麦粉。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 LS/T 3202《面条用小麦粉》、GB13122《谷物加工卫生规范》制定本企业标准，为组织生产、质量监督和监督检查提供依据。

本标准产品属性为专用小麦粉。

本文件中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，脱氧雪腐镰刀菌烯醇指标严于食品安全国家标准 GB 2761 的规定。

益海嘉里（安阳）食品工业有限公司

QB