



410554S-2025



兰考县神人助粮油有限公司企业标准

Q/LSLY 0002S-2025

# 专用小麦粉

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

兰考县神人助粮油有限公司 发布

## 前 言

本标准由兰考县神人助粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张献兵、任雪岩。

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。

本标准适用于以不同品种的小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆（粉碎）、谷朊粉、沙蒿胶、复配小麦粉面粉处理剂 1[维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源于米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、磷酸三钙]、复配小麦粉面粉处理剂 2[维生素 C、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、磷酸三钙]、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的几种或多种，混合、包装加工而成的专用于馒头、包子、面条、饺子、油条的小麦粉。

根据所用原料不同可分为：馒头、包子用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、油条用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 复配小麦粉面粉处理剂 1、复配小麦粉面粉处理剂 2 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.12 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 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	呈均匀一致的乳白色至乳黄色	
滋味、气味	具有小麦粉固有的气味和滋味，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	
	馒头、包子 用小麦粉		面条用小麦粉		饺子用小麦粉		油条用 小麦粉		
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级			
水分, %	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.60	0.75	0.55	0.75	0.55	0.70	0.75	GB 5009.4
面筋质(以湿基计), %	≥	26	28	26	28	26	28	28	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0		3.0		3.5		-	GB/T 14614
降落数值, s	≥	250		200		200		-	GB/T 10361
粗粒度, %		CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过10							GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02							GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003							GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计), mgKOH/100g	≤	80.0							GB/T 5510
总磷酸盐 <sup>a</sup> 【以(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计】, g/kg	≤	5.0							GB 5009.256
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0							GB 5009.22
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
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0							GB 5009.96
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
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
维生素 C <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86

\*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

## 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 规定

## 2.5 食品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、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

专用小麦粉是以不同品种的小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理，添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆（粉碎）、谷朊粉、沙蒿胶、复配小麦粉面粉处理剂 1[维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶(来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源于米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、磷酸三钙]、复配小麦粉面粉处理剂 2[维生素 C、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、脂肪酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、葡糖氧化酶（来源于米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、磷酸三钙]、硬脂酰乳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠中的几种或多种，混合、包装加工而成的专用于馒头、包子、面条、饺子、油条的小麦粉。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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

兰考县神人助粮油有限公司