



411244S-2025



夏邑县森旺食品有限公司企业标准

Q/XSW 0001S-2025

专用小麦粉

2025-04-27 发布

2025-04-27 实施

夏邑县森旺食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由夏邑县森旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李会。

本标准自实施日起替代 Q/XSW 0001S-2021（备案号413287S-2021）。

H N

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的术语和定义、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、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食品添加剂或其复配添加剂【维生素C（抗坏血酸）、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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、沙蒿胶、皂荚糖胶、碳酸钙、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、 β -葡聚糖酶中的一种或几种，其来源详见附录A）】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同，产品类别为：馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面包专用小麦粉、糕点专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉、油炸面制品专用小麦粉、多用途专用小麦粉（适用于面条、馒头、饺子、包子、油条）。

2 术语和定义

下列术语和定义，适用于本标准。

2.1 发酵面制品

以小麦粉为主要原料，经发酵工艺制成的面制品，如馒头、包子、花卷、油卷等。

2.2 油炸面制品

以小麦粉为主要原料，经油炸工艺制成的面制品，如油条、油饼等。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉应符合GB 31637的规定。

3.1.4 大豆粉应符合GB 2715的规定。

3.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

3.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

3.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.8 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

3.1.9 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

- 3.1.10 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 3.1.11 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 3.1.12 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 3.1.13 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 3.1.14 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 3.1.15 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 3.1.16 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 3.1.17 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 3.1.18 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 3.1.19 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.20 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 3.1.21 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 3.1.22 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 3.1.23 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 3.1.24 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 3.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 3.1.26 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.27 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。
- 3.1.28 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 3.1.29 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.30 复配食品添加剂应符合GB 26687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
性 状	粉状或微粒状，无结块	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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
	面条 专用小麦粉	馒头、包子、发酵面制品 专用小麦粉	饺子 专用小麦粉	油炸面制品 专用小麦粉	糕点 专用小麦粉	酥性饼干 专用小麦粉	面包 专用小麦粉	多用途 专用小麦粉	发酵饼干 专用小麦粉	
湿面筋, %	≥26.0	≥25.0	≥28.0	≥24.0	≤26.0	≤30	≥30	≥24.0	≥22.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.0	≥3.5	≤3.5	≤3.0	≤3.5	≥7	≥3.0	≤2.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥200	≥250	≥200	≥200	≥150	≥150	≥200	≥200	≥150	GB/T 10361
水分含量, %	≤14.5									GB 5009.3
灰分含量 (以干基计), %	≤1.60									GB 5009.4 或 GB/T 24872
含砂量, %	≤0.02									GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤0.003									GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿基, KOH 计), mg/100g	≤80									GB/T 5510 或 GB/T 15684
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0									GB 5009.22
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤0.4									GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.2									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
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤1.0									GB 5009.123

苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
维生素 C, g/kg	\leq	0.2 (仅适用于使用维生素 C 的产品)	GB 5009.86
^a 磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
注 1: a 仅适用添加磷酸盐的产品。			
注 2: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

Q B

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分含量、灰分含量、净含量及允许短缺量、粉质曲线稳定时间、降落数值。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

- (1) α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
- (2) 木聚糖酶 Xylanase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
- (3) 脂肪酶 Lipase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (4) 葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (5) 半纤维素酶 Hemicellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (6) β -淀粉酶 beta-amylase (来源于大麦 barley);
- (7) 葡糖淀粉酶 Glucoamylase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (8) 蛋白酶 Protease(includingmilkclottingenzymes) (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
- (9) 木瓜蛋白酶 Papai (来源于木瓜 *Carica papaya*);
- (10) 麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
- (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine,pigorhorse liver);
- (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (13) 谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase 【来源于茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*】;
- (14) β -葡聚糖酶 【来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*】

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、加水润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素 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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、 β -葡聚糖酶中的一种或几种，其来源详见附录 A）中的几种】中的一种或几种，经混合、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，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。

夏邑县森旺食品有限公司