

ICS

# Q/BYM

## 中粮面业（巴彦淖尔）有限公司企业标准

Q/BYM 0001S—2019

---

### 专用小麦粉

2019 - 12 - 02 发布

2019 - 12 - 30 实施

---

中粮面业（巴彦淖尔）有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。其中铬的指标严于GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由中粮面业（巴彦淖尔）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓坤、马瑞、李玉、邬桐。

本标准属首次发布。

# 专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了专用小麦粉的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经过清理（筛选、去石、磁选等）、配麦、润麦、研磨、筛理、配粉，添加或不添加辅料（谷朊粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉），添加食品添加剂（淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、偶氮甲酰胺、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的一种或几种，经过混合包装而成的烘焙和蒸煮专用类小麦粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1351 小麦

GB/T 17892 优质小麦 强筋小麦

GB/T 17893 优质小麦 弱筋小麦

GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠

GB 1886.108 食品安全国家标准 食品添加剂 偶氮甲酰胺

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 1886.179 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钙

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药各组分残留量测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并 (a) 芘的测定
- GB/T 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB/T 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第 2 部分：仪器法测定湿面筋
- GB/T5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜伦麦及其粗粒粉 降落数值的测定 Hagberg-Perten 法
- GB 13122 面粉厂卫生规范
- GB/T 14614 小麦粉 面团的物理特性 吸水量和流变学特性的测定 粉质仪法
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
- GB/T 21924 谷朊粉
- GB/T 22493 大豆蛋白粉

GB/T 23535 脂肪酶制剂

GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙

GB 25564 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠

GB 25567 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

#### 3.1 面包专用粉：

以优质小麦为主要原料，添加或不添加谷朊粉为辅料，添加适量的食品添加剂（淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、偶氮甲酰胺、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的面包专用粉。

#### 3.2 拉面专用粉：

以小麦为主要原料，添加或不添加大豆蛋白粉、食用木薯淀粉为辅料，添加适量的食品添加剂（淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、偶氮甲酰胺、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的拉面专用粉。

#### 3.3 面条、饺子专用粉：

以小麦为主要原料，添加或不添加大豆蛋白粉、食用木薯淀粉、玉米淀粉为辅料，添加适量的食品添加剂（淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的面条、饺子专用粉。

#### 3.4 包子、馒头专用粉：

以小麦为主要原料，添加或不添加大豆蛋白粉、玉米淀粉为辅料，添加适量的食品添加剂（淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的包子、馒头专用粉。

### 3.5 油条专用粉：

以小麦为主要原料，添加或不添加玉米淀粉为辅料，添加适量的食品添加剂（淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的油条专用粉。

### 3.6 饼干、糕点专用粉：

以小麦为主要原料，添加或不添加玉米淀粉为辅料，添加适量的食品添加剂（淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、抗坏血酸、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的包饼干、糕点专用粉。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦：应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用小麦淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 8883 的规定。
- 4.1.4 食用木薯淀粉：应符合 GB 31637、NY/T 875 的规定。
- 4.1.5 食用玉米淀粉：应符合 GB 31637、GB/T 8885 的规定。
- 4.1.6 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.7 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。

### 4.2 食品添加剂要求

- 4.2.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

脂肪酶：应符合GB/T 23535的规定。

淀粉酶、半纤维素酶：应符合GB 1886.174的规定。

磷酸三钙：应符合GB 25558的规定。

磷酸二氢钠：应符合GB 25564的规定。

偶氮甲酰胺：应符合GB 1886.108的规定。

抗坏血酸：应符合GB 14754的规定。

硬脂酰乳酸钙：应符合GB 1886.179的规定。

硬脂酰乳酸钠：应符合GB 1886.92的规定。

焦磷酸二氢二钠：应符合GB 25567的规定。

三聚磷酸钠：应符合GB 25566的规定。

六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的规定。

焦磷酸钠：应符合GB 25557的规定。

- 4.2.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
色泽	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉正常的气味和口味，无酸味、霉味及其它异味	
组织形态	粉末状、无结块	取适量试样置于白瓷碗中，在自然光下观察烧杯底部有无杂质。
杂质	无肉眼可见外来杂质	
扦样、分样及试验用量按GB/T 5490和GB/T 5491规定进行。		

#### 4.4 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标						试验方法
	面包专用粉	拉面专用粉	面条、饺子专用粉	包子、馒头专用粉	油条专用粉	饼干、糕点专用粉	
面筋质（湿基计）/（%）	30.0	29.0	28.0	28.0	26.0	28.0	GB/T 5506.2
灰分（干基计）/（%）	0.80	0.70	0.70	0.70	0.80	0.70	GB 5009.4
粉质曲线稳定时间/（min）	7.0	3.0	3.0	3.0	—		GB/T 14614
降落数值/（s）	≥250				—	250	GB/T 10361
粗细度/（%）	CB30全部通过，CB36留存量小于10%						GB/T 5507
水分/（%）	≤14.5						GB 5009.3
磁性金属物/（g/kg）	≤0.003						GB/T 5509
含砂量/（%）	≤0.02						GB/T 5508
脂肪酸值以湿基计（KOH）/（mg/100g）	≤80						GB/T 5510

#### 4.5 食品安全指标

应符合表3规定。

表 3 食品安全指标

项目	指标	试验方法
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	0.16	GB 5009.12
镉 (Cd) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (Hg) / (mg/kg) ≤	0.02	GB 5009.17
总砷 (以As计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计) * / (mg/kg) ≤	0.9	GB/T 5009.123
苯并[a]芘 / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.27
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 (DON) / (μg/kg) ≤	1000	GB/T 5009.111
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
六六六 / (mg/kg) ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 / (mg/kg) ≤	0.05	

注：严于食品安全国家标准，且其他农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定

#### 4.6 其它真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 其它污染物限量

其中铬 (Cr) 含量国标要求1.0mg/kg，本标准要求0.9mg/kg，严于国家标准20%。

#### 4.8 其他农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070.2规定的方法测定。

#### 4.10 生产加工过程

应符合GB 13122、GB14881及有关的规定。



## 5 检验规则

### 5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

### 5.2 组批与抽样

由同一批原料、同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。按GB/T 5490和GB/T 5491规定的方法进行抽样检验。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验，检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、面筋质、粗细度、磁性金属物。

### 5.4 型式检验

#### 5.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也要进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与形式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供求双方对产品质量有争议，请第三方仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.4.2 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

### 5.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装，并应符合 GB/T 8946 和 GB/T 4806.7 的要求。

### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的场所，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易生虫等影响产品质量的物品共同存放。产品堆放应垫板，与地面距离不低于10cm，与墙面距离不低于20cm，并设有防鼠措施。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为6-12个月。

---