

Q/BYMY

中粮面业（巴彦淖尔）有限公司企业标准

Q/BYMY 0001S—2020
代替 Q/BYMY 0001S—2019

专用小麦粉

2020 - 11 - 25 发布

2020 - 12 - 25 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给出的规则编写。

本标准由中粮面业（巴彦淖尔）有限公司批准。

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：张越、马瑞、李玉、鄂桐。

本标准对“1 范围”中的内容进行了修改。

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法等要求。

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），添加或不添加食品添加剂（ α -淀粉酶制剂、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、维生素C(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 1351	小麦
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 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.92	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
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 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/T 5490	粮油检验 一般规则
GB/T 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/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定

GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510	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/T 8883	食用小麦淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
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	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21924	谷朊粉
GB/T 22493	大豆蛋白粉
GB/T 23535	脂肪酶制剂
GB/T 24401	α —淀粉酶制剂
GB 25557	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
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 25566	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 25567	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
NY/T 875	食用木薯淀粉
QB/T 4483	木聚糖酶制剂
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》

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，添加或不添加食品添加剂（ α —淀粉酶制剂、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、维生素 C(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,添加或不添加食品添加剂(α-淀粉酶制剂、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、维生素C(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、食用玉米淀粉为辅料,添加或不添加食品添加剂(α-淀粉酶制剂、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、维生素C(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、食用玉米淀粉为辅料,添加或不添加食品添加剂(α-淀粉酶制剂、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、维生素C(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,添加或不添加食用玉米淀粉为辅料,添加或不添加食品添加剂(α-淀粉酶制剂、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、维生素C(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,添加或不添加食用玉米淀粉为辅料,添加或不添加食品添加剂(α-淀粉酶制剂、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、维生素C(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 技术要求

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/T 8883 的规定。
- 4.1.4 食用木薯淀粉:应符合 NY/T 875 的规定。
- 4.1.5 食用玉米淀粉:应符合 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、 α -淀粉酶制剂、葡糖氧化酶、磷酸三钙、半纤维素酶、磷酸二氢钠、偶氮甲酰胺、维生素C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶应符合GB/T 23535、GB/T 24401、GB 1886.174、GB 25558、GB 1886.174、GB 25564、GB 1886.108、GB 14754、GB 1886.179、GB 1886.92、GB 25567、GB 25566、GB 1886.4、GB 25557、QB/T 4883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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 污染物限量

污染物限量中“铅（以pb计）≤0.16mg/kg”，其它污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品及其项下小麦粉的规定；按GB 2762中规定的方法检验。

4.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 净含量

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。

4.9 生产加工过程

应符合GB 13122、GB 14881及有关的规定。

5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为6-12个月。