

Q/BLHG

巴彦淖尔市狼山面粉加工厂企业标准

Q/BLHG 0002S—2023

小麦粉

2023 - 05 - 10 发布

2023 - 06 - 10 实施

巴彦淖尔市狼山面粉加工厂 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020的规定。

本标准由巴彦淖尔市狼山面粉加工厂提出。

本标准由巴彦淖尔市狼山面粉加工厂起草。

本标准由巴彦淖尔市狼山面粉加工厂批准。

本标准起草人：王福林。

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的术语定义、分类、技术要求、检验方法、生产加工过程。

本标准适用于以小麦为原料，根据不同品种小麦、优质小麦、高筋小麦等分别单独加工生产，经筛选、去石、清麦、打麦、润麦、脱壳、研磨、清粉、过筛、磁选，添加或不添加辅料和食品添加剂维生素C、 α -淀粉酶制剂、硬脂酰乳酸钙等工艺包装加工而成或混合而成的小麦粉；且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例基本稳定加工而成的小麦全麦粉。

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 1886.174 | 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 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 |
| 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 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB/T 5492 | 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定 |
| GB/T 5504 | 粮油检验 小麦粉加工精度检验 |
| GB/T 5506.2 | 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定面湿筋度 |
| GB/T 5508 | 粮油检验 粉类粮食含沙量测定 |
| GB/T 5507 | 粮油检验 粉类粗细度测定 |
| 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 13122 | 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范 |
| 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 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |

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》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 小麦粉

以不同品种的小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例稳定的小麦粉。

4 分类

4.1 强筋小麦粉

以强筋小麦为主要原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选，包装加工而成的强筋小麦粉。

4.2 高筋小麦粉

以高筋小麦为主要原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选，包装加工而成的高筋小麦粉。

4.3 优质小麦粉

以优质小麦为主要原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选，包装加工而成的优质小麦粉。

4.4 雪花粉

以小麦为主要原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选，包装加工而成的雪花粉。

4.5 麦芯粉

以小麦颗粒最中心的部位为主要原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选，包装加工而成的麦芯粉。

4.6 砂子粉

以小麦为主要原料，部分小麦颗粒完全保留其粗细度颗粒，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选，包装加工而成的砂子粉。

4.7 沙琪玛小麦粉

以优质小麦为主要原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选，并辅以谷朊粉，包装加工而成的沙琪玛小麦粉。

4.8 拉面粉

以小麦为主要原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选，包装加工而成的拉面粉。

4.9 切面粉

以小麦为主要原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选，包装加工而成的切面粉。

4.10 包子粉

以小麦为主要原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选，包装加工而成的包子粉。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

小麦：应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。

5.2 食品添加剂要求

α -淀粉酶制剂：应符合 GB 1886.174 的规定。

硬脂酰乳酸钙：应符合 GB 1886.179 的规定。

5.3 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
加工精度	按实物标准样品对照检验粉色麸星	GB/T 5504
粗细度	砂子粉全部通过CQ20, 其他产品CB42留存 \leq 10%	GB/T 5507
气味口味	小麦粉所特有的气味、口味	GB/T 5492

5.4 理化指标

理化指标应符合 表2、 表3 的规定。

表2 通用小麦粉理化指标

项目	强筋小麦粉	高筋小麦粉	优质小麦粉	雪花粉	麦芯粉	砂子粉	检验方法
灰分(以干基计), % \leq	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.65	GB 5009.4
水分, % \leq	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
面筋质, % (以湿重计) \geq	28	30	28	28	28	28	GB/T5506.2
脂肪酸值, mg/100g \leq	80						GB/T 5510
磁性金属物, g/kg \leq	0.003						GB/T 5509
含砂量, %	0.02						GB/T5508

表3 专用小麦粉理化指标

项目	沙琪玛小麦粉	拉面粉	包子粉	切面粉	检验方法
灰分（以干基计），% ≤	1.3	0.75	0.65	0.65	GB 5009.4
水分，% ≤	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
面筋质，%（以湿重计） ≥	55	28	26	24	GB/T5506.2
脂肪酸值，mg/100g ≤	80				GB/T5510
磁性金属物，g/kg ≤	0.003				GB/T5509
含砂量，%	0.02				GB/T5508

5.5 有毒有害菌类、植物种子限量

有毒有害菌类、植物种子限量应符合GB 2715的规定，按GB 2715规定的方法检验。

5.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

5.7 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以pb计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

其他污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品及其项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

5.8 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中谷物项下小麦粉、成品粮的规定，按GB 2763中规定的方法检验。

5.9 真实性要求

雪花粉中不允许添加任何其他物质或其他谷物粉。

5.10 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 13122 和 GB 14881的规定。
