



410171S-2021



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0005S-2021

小麦粉(通用)

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

河南想念面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司、河南康元粮油食品加工有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、王建、王婉赟、赵献忠、郭媛媛、孙粮、董金龙、孙国栋、李天飞、朱兵、陈建勇。

H N

Q B

小麦粉（通用）

1 范围

本标准规定了小麦粉（通用）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂〔抗坏血酸（又名维生素 C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、酶制剂【脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡萄糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 β -淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)中的一种或几种】、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的两种或两种以上〕，经混合或不混合、包装而成的小麦粉（通用）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.4 偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定。
- 2.1.5 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.6 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.8 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.9 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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	呈松散粉末状，无霉变和结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有该产品固有气味、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
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
粗细度，%	CQ20号筛留存不超过10%	GB/T 5507
湿面筋，%	≥ 22.0	GB/T 5506.2
灰分（以干基计），%	≤ 2.0	GB 5009.4
脂肪酸值（以湿重计），mg/100g	≤ 80.0	GB/T 5510
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
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
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
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
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^a ，g/kg	≤ 0.045	SN/T 4677
维生素C ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

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的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

2.6 其它要求

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、水分、灰分、粗细度、湿面筋、净含量及允许短缺量。
型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂〔抗坏血酸（又名维生素C）、偶氮甲酰胺、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、六偏磷酸钠、酶制剂【脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡萄糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 β -淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)中的一种或几种】、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的两种或两种以上〕，经混合或不混合、包装而成的小麦粉（通用）。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》有关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南想念面粉有限公司