



412073S-2021



河南汇迪面业有限公司企业标准

Q/HHM 0006S-2021

小麦粉

2021-09-03 发布

2021-09-03 实施

河南汇迪面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南汇迪面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李少卫。

HN
QB

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂[磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源：黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、蛋白酶（来源：黑曲霉）、偶氮甲酰胺中的几种或多种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种]，经混合、包装而成的小麦粉。

产品分类有：超级雪花粉、颗粒粉、精制粉、麦芯粉、特精粉、富强粉、低筋粉、原味麦香粉。

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 复配食品添加剂应符合GB 26687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	粉末状	从样品中取出100克，倒入一白色瓷器中，在自然光下，观察其性状、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	乳白色或乳黄色	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
抗坏血酸，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
偶氮甲酰胺，g/kg	≤	0.045（仅适用于使用偶氮甲酰胺的产品）	SN/T 4677
总磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96

注：*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

小麦粉是以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂[磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶（来源：黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、蛋白酶（来源：黑曲霉）、偶氮甲酰胺中的几种或多种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种]，经混合、包装而成的小麦粉。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，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。

河南汇迪面业有限公司