



413349S-2022



延津克明面粉有限公司企业标准

Q/YKMM 0010S-2022

通用小麦粉

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

延津克明面粉有限公司 发布

前 言

本标准由延津克明面粉有限公司提出。

本标准起草单位：延津克明面粉有限公司。

本标准主要起草人：陈克明，张瑶，齐武田，周代发，任波，裴娜，黄慧雪，刘晟阳。

本标准适用于：

延津克明面粉有限公司

地址：河南省延津县产业集聚区南区

遂平克明面粉有限公司

地址：中国（驻马店）国际农产品加工产业园（遂平县产业集聚区众品路 6 号）

陈克明食品股份有限公司

地址：湖南省南县兴盛大道工业园 1 号

新疆克明面业有限公司

地址：新疆乌鲁木齐经济技术开发区屯坪北路综保区 A03 街坊

通用小麦粉

1 范围

本标准规定了通用小麦粉的分类、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，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，经混合、称量、包装而成的通用小麦粉。

产品命名分别为：高级雪晶小麦粉、高精雪花小麦粉、高筋小麦粉、麦芯多用途小麦粉、家用小麦粉、麦芯家用小麦粉、精制麦芯小麦粉、特精高筋小麦粉、雪花小麦粉、富强小麦粉、麦香小麦粉、麦芯通用小麦粉、强筋小麦粉、特优一粉（小麦粉）、特优二粉（小麦粉）。

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 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	白色至淡黄色	
气、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，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、表 3 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标														检验方法		
		高级雪晶小麦粉	高精雪花小麦粉	高筋小麦粉	麦芯多用途小麦粉	家用小麦粉	麦芯家用小麦粉	精制麦芯小麦粉	雪花小麦粉	富强小麦粉	麦香小麦粉	麦芯通用小麦粉	强筋小麦粉	特精高筋小麦粉	特优一粉（小麦粉）		特优二粉（小麦粉）	
		精制级	精制级	精制级	精制级	精制级	精制级	普通级	精制级	精制级	精制级	精制级	普通级	普通级	普通级		普通级	
水分，% ≤		14.5														GB 5009. 3		
灰分（干基），% ≤		0.70	0.70	0.55	0.70	0.70	0.65	1.10	0.70	0.70	0.70	0.65	1.10	1.10	1.10	1.30	GB 5009. 4	
湿面筋，% ≥		26.0	28.0	30.0	26.0	26.0	26.0	26.0	26.0	26.0	26.0	26.0	28.0	28.0	28.0	30.0	GB/T 5506. 2	
粗 细 度，%	CB30	全通														GB/T 5507		
	CB36	全通				留存量不超 过 10.0%												
	CB42	留存量不超 过 10.0%				留存量不超 过 15.0%												

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

	高级雪晶小麦粉	高精雪花小麦粉	高筋小麦粉	麦芯多用途小麦粉	家用小麦粉	麦芯家用小麦粉	精制麦芯小麦粉	雪花小麦粉	富强小麦粉	麦香小麦粉	麦芯通用小麦粉	强筋小麦粉	特精高筋小麦粉	特优一粉（小麦粉）	特优二粉（小麦粉）	
脂肪酸值（以湿基计）（KOH）， mg/100g	80															GB/T 5510
含砂量，%	0.02															GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	0.003															GB/T 5509
偶氮甲酰胺 ^a ，g/kg	0.045															GB 5009.283
总磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	5.0															GB 5009.256
*总砷（以As计），mg/kg	0.40															GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	0.20															GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	0.02															GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	0.10															GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	1.0															GB 5009.123
六六六，mg/kg	0.05															GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	0.05															GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	5															GB 5009.22
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

赈曲霉毒素A， μ g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 96
苯并(a)芘， μ g/kg	≤	2. 0	GB 5009. 27
维生素C(抗坏血酸) ^b ，g/kg	≤	0. 2	GB 5009. 86
* 总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。 a 仅适用于添加偶氮甲酰胺的品种。 b 仅适用于添加维生素C（抗坏血酸）的品种。			

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品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 其他要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、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

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，经混合、称量、包装而成的通用小麦粉。

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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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 GB2762 的规定。

HN

延津克明面粉有限公司

QB