



410377S-2022



开封市天源面业有限公司企业标准

Q/KFTY 0002S-2022

小麦粉

2022-02-07 发布

2022-02-07 实施

开封市天源面业有限公司 发布

前 言

本标准由开封市天源面业有限公司提出。

本标准起草单位：开封市天源面业有限公司

本标准主要起草人：赵矫哲、吕庆生、牛金院。

H N
Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，添加或不添加复配小麦粉面粉处理剂【玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】中的一种或几种，经混合、称量、包装而成的小麦粉。

根据产品不同分为：超精小麦粉、雪花小麦粉、特精小麦粉、高筋雪花小麦粉、高筋特精小麦粉、精制小麦粉、富强小麦粉、上白小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 复配小麦粉面粉处理剂应符合 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	粉状	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	乳黄色	
气味	具有小麦粉固有的气味，无异味	
滋味	具有小麦粉固有的滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标								检验方法	
	超精小麦粉	雪花小麦粉	特精小麦粉	高筋雪花小麦粉	高筋特精小麦粉	精制小麦粉	富强小麦粉	上白小麦粉		
水分, %	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.70	0.75	0.85	GB 5009.4
湿面筋(以湿重计), %	≥	28.0	28.0	28.0	30.0	30.0	28.0	27.0	26.0	GB/T 5506.2
脂肪酸值(以湿基计)	≤	80							GB/T 5510	
粗细度		全通 CB36 号筛, 留存 CB42 号筛不超 10.0%							GB/T 5507	
含砂量, %	≤	0.02							GB/T 5508	
磁性金属物, g/kg	≤	0.003							GB/T 5509	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5							GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计),mg/kg	≤	0.15							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	
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0							GB 5009.27	
^a 维生素 C , g/kg	≤	0.2							GB 5009.86	
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计),g/kg	≤	5.0							GB 5009.256	
六六六, mg/kg	≤	0.05							GB/T5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05							GB/T5009.19	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0							GB 5009.22	
赅曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0							GB 5009.96	
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	
注: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。										
*铅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 JJF1070 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、含沙量、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，添加或不添加复配小麦粉面粉处理剂【玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钙、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】中的一种或几种，经混合、称量、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》的相关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》的规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市天源面业有限公司