



411048S-2022



河南尚尚食品有限公司企业标准

Q/HNSS 0004S-2022

# 专用小麦粉

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南尚尚食品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南尚尚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛晶晶。

H N

Q B

# 专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加马铃薯淀粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、大米粉、白砂糖、糯米粉、玉米粉、牛肉粉调味料、食用盐、味精、大蒜粉、洋葱粉、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同分为：煎饼专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、肠粉专用小麦粉、油条专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 大蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.15 大米粉应符合 Q/HYL 0003S 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品一份，置于清洁容器中，在自然光下，目测法观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味
组织形态	混合均匀的粉体	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无发霉、变质等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	粉状	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.4 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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
粗细度(全部通过CQ20号筛, 留存在CB30号筛), %	≤ 10	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计),	≤ 80.0	GB/T 5510
面筋质(以湿基计), %	≥ 29	GB/T 5506.4
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
*总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
粉质曲线稳定时间, min	≥ 7.0	GB/T 14614
降落数值, s	250~450	GB/T 10361
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
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

注：带\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、粗细度、粉质曲线稳定时间、降落数值。  
型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



潢川县裕丰粮业有限责任公司企业标准

Q/HYL 0003S-2018

---

# 大米粉

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

---

潢川县裕丰粮业有限责任公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由潢川县裕丰粮业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：鲍杰。

H N

Q B

# 大米粉

## 1 范围

本标准规定了大米粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以优质大米、生活饮用水为原料，经浸泡、水磨、压滤、烘干、筛理等工序加工而成，用于制作各种糕点食品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定；

2.1.2 生活饮用水应符合 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	粉末状	GB/T 5492
色泽	洁白有光泽	
气滋味	具有产品固有的气、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
水分, g/100g	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 0.6	GB 5009.4
含砂量, g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
酸度(以0.1mol/L氢氧化钾计), mL/10g	≤ 1.0	GB 5009.239
峰值粘度, 8.0% (干物质计), 700cmg/(BU)	≥ 300	GB/T14490
斑点, 个/cm <sup>2</sup>	≤ 6	GB/T22427.4
细度(100目通过率), g/100g	≥ 99.0	GB/T22427.5

白度 (R457nm蓝光反射率), %	≥	87.0	GB/T22427.6
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,检测方法按照JJF 1070的规定执行。

#### 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

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;真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、细度、白度、酸度、峰值粘度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以优质大米、生活饮用水为原料，经浸泡、水磨、压滤、烘干、筛理等工序加工而成，用于制作各种糕点食品。本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定制定，作为组织生产质量控制和监督检查的依据。

本标准的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

潢川县裕丰粮业有限责任公司

H N

Q B

---

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加马铃薯淀粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、大米粉、白砂糖、糯米粉、玉米粉、牛肉粉调味料、食用盐、味精、大蒜粉、洋葱粉、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南尚尚食品有限公司

Q B