



411845S-2022



遂平桐花面业有限公司企业标准

Q/STM 0003S-2022

# 通用小麦粉

2022-07-11 发布

2022-07-11 实施

遂平桐花面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由遂平桐花面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张红、刘胜军、杨国威、王菊艳、徐乐、李盼、杨庆杰。

H N

Q B

# 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，按比例添加或不添加复配食品添加剂【以维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 protease（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸镁、三聚磷酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中几种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种】，经混合、称量、包装而成的通用小麦粉。

产品命名分别为：特精小麦粉、原麦小麦精粉、原麦小麦精粉（特制）、超级雪花小麦粉、高筋鲜面王小麦粉、精制特一小麦粉、特一小麦粉、雪玉小麦粉、小麦粉、普通小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。

2.1.2 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、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、3 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标										检验方法
	特精小麦粉	原麦小麦精粉	原麦小麦精粉(特制)	超级雪花小麦粉	高筋鲜面王小麦粉	精制特一小麦粉	特一小麦粉	雪玉小麦粉	小麦粉	普通小麦粉	
	精制级	精制级	精制级	精制级	精制级	精制级	精制级	精制级	标准级	普通级	
水分, % ≤	14.5										GB 5009.3
灰分(干基), % ≤	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	1.1	1.60	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋, % ≥	22.0										GB/T 5506.2
粗细度, %	CB36 全通								CB20 全通		GB/T 5507

表 3 理化指标

项 目	指 标										检 验 方 法
	特精小麦粉	原麦小麦精粉	原麦小麦精粉(特制)	超级雪花小麦粉	高筋鲜面王小麦粉	精制特一小麦粉	特一小麦粉	雪玉小麦粉	小麦粉	普通小麦粉	
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 <sup>a</sup> , g/kg ≤	0.045										SN/T 4677
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg ≤	5.0										GB 5009.256
*总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.4										GB 5009.11

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.01	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 <sub>1</sub> ，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
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
维生素 C（抗坏血酸） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定；			
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。			

## 2.4 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 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、灰分的检验。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主要原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加复配食品添加剂【以维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 protease（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸镁、三聚磷酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中几种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种】，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 GB/T 1355《小麦粉》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 GB 2762 的规定。

遂平桐花面业有限公司

QB