



411929S-2022



遂平县常运食品制造厂企业标准

Q/SCS 0001S-2022

# 通用小麦粉

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

遂平县常运食品制造厂 发布

## 前 言

本标准由遂平县常运食品制造厂提出并起草。

本标准主要起草人：王静、刘运庆。

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、六偏磷酸钠中的几种为原料，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。

根据加工精度和灰分不同，产品命名分别为：精制级（特精小麦粉）、标准级（原味普通小麦粉）、标准级（普通小麦粉）、普通级（特一小麦粉）。

## 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 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|-----|-----|---------|
|-----|-----|---------|

|                                   | 精制级(特精小麦粉) | 标准级(原味普通小麦粉) | 标准级(普通小麦粉) | 普通级(特一小麦粉) |                        |
|-----------------------------------|------------|--------------|------------|------------|------------------------|
| 水分, % ≤                           | 14.5       |              |            |            | GB 5009.3              |
| 灰分(干基), % ≤                       | 0.7        | 1.0          | 1.1        | 1.6        | GB 5009.4 或 GB/T 24872 |
| 湿面筋, % ≥                          | 22.0       |              |            |            | GB/T 5506.2            |
| 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, g/kg ≤                     | 0.045      |              |            |            | SN/T 4677              |
| 总磷酸盐(以 $PO_4^{3-}$ 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>b</sup> , 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

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、六偏磷酸钠中的几种为原料，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。

遂平县常运食品制造厂

Q B