



411932S-2022



遂平县兴谊面粉厂企业标准

Q/SXM 0001S-2022

# 通用小麦粉

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

遂平县兴谊面粉厂 发布

## 前 言

本标准由遂平兴谊面粉厂提出并起草。

本标准主要起草人：温贵祥、张雪云、徐富荣。

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：标准级（雪花小麦粉、一号小麦粉、二号小麦粉、三号小麦粉、小麦粉）、普通级（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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标						检 验 方 法
	雪花小麦粉(标准级)	一号小麦粉(标准级)	二号小麦粉(标准级)	三号小麦粉(标准级)	小麦粉(标准级)	普通小麦粉(普通级)	

水分, %	≤	14.5					GB 5009.3	
灰分(干基), %	≤	0.9	0.95	1.0	1.05	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 <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>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。

---

H N

Q B

## 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。

遂平兴谊面粉厂

QB