



412299S-2022



河南豫粮面粉有限公司企业标准

Q/HYM 0007S-2022

专用小麦粉

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

河南豫粮面粉有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性引用文件。

本标准由河南豫粮面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周兵要、王雪艳、王立志。

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为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加大豆蛋白粉、硒强化小麦胚芽粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、玉米粉、山药粉、硬脂酰乳酸钙、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、抗坏血酸（又名维生素 C）、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的多种】中的一种或几种，添加或不添加亚硒酸钠，经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、包子、面条、速冻饺子、油条、方便面、饺子、面包、拉面、烩面、饅饅面、蒸饺、手抓饼、灌汤包、硒营养强化饺子专用小麦粉。

2 分类

根据所用原料不同，产品分类如下：馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、面条专用小麦粉、速冻饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、方便面专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面包专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、饅饅面专用小麦粉、蒸饺专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、灌汤包专用小麦粉、硒营养强化饺子专用小麦粉

2.1 馒头专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加山药粉、玉米粉、硬脂酰乳酸钙、大豆蛋白粉、复配食品添加剂【磷酸三钙、抗坏血酸（又名维生素 C）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的多种】中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成的馒头专用小麦粉。

2.2 包子专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)】，经混合、过筛、包装而成的包子专用小麦粉。

2.3 面条专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加山药粉、玉米粉、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)】中的一种或几种，经混合、过筛、

包装而成的面条专用小麦粉。

2.4 速冻饺子专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）】，经混合、过筛、包装而成的速冻饺子专用小麦粉。

2.5 油条专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】，经混合、过筛、包装而成的油条专用小麦粉。

2.6 方便面专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】，经混合、过筛、包装而成的方便面专用小麦粉。

2.7 饺子专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加山药粉、玉米粉、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）】中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成的饺子专用小麦粉。

2.8 面包专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加谷朊粉、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】，经混合、过筛、包装而成的面包专用小麦粉。

2.9 拉面专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）】，经混合、过筛、包装而成的拉面专用小麦粉。

2.10 烩面专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或

黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源: 黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、】，经混合、过筛、包装而成的烩面专用小麦粉。

2.11 饅饅面专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用木薯淀粉、复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸(又名维生素 C)、磷酸三钙、木聚糖酶(来源: 黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源: 米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源: 米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)】，经混合、过筛、包装而成的饅饅面专用小麦粉。

2.12 蒸饺专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸(又名维生素 C)、磷酸三钙、木聚糖酶(来源: 黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源: 米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)】，经混合、过筛、包装而成的蒸饺专用小麦粉。

2.13 手抓饼专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸(又名维生素 C)、磷酸三钙、木聚糖酶(来源: 黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源: 米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源: 米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)】，经混合、过筛、包装而成的手抓饼专用小麦粉。

2.14 灌汤包专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加复配食品添加剂【食用玉米淀粉、抗坏血酸(又名维生素 C)、磷酸三钙、木聚糖酶(来源: 黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源: 米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源: 米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)】，经混合、过筛、包装而成的灌汤包专用小麦粉。

2.15 硒营养强化饺子专用小麦粉

以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加硒强化小麦胚芽粉，添加亚硒酸钠，经混合、过筛、包装而成的硒营养强化饺子专用小麦粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.4 硒强化小麦胚芽粉应符合 Q/HDSK 0001S、见附录 A。
- 3.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 3.1.7 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
 - 3.1.8 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
 - 3.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
 - 3.1.10 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
 - 3.1.11 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 3.2 感官要求

H N

Q B

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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘或烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈均匀一致的乳白色至乳黄色	
滋味、气味	具有小麦粉固有的的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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		
	馒头专用		包子专用		速冻饺子专用		面条专用		方便面专用	饺子专用		面包专用		油条专用	拉面专用	烩面专用	饅饅面专用	蒸饺专用	手抓饼专用	灌汤包专用		硒营养强化饺子专用	
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	-	精制级	普通级	精制级	普通级	-	-	-	-	-	-	-		-	
灰分(以干基计), %	≤	0.55	0.70	0.52	0.65	0.55	0.65	0.55	0.65	0.70	0.55	0.65	0.55	0.72	0.70	0.60	0.60	0.60	0.55	0.60	0.55	0.60	GB 5009.4
硒, μg/kg		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	140~280	GB 5009.93
面筋质(以湿基计), %	≥	26				28						33	34	30	26						GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2		
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0				4.0	3.0	3.5	-	3.5	10	7	-	-						GB/T 14614			
降落数值, s	≥	250				200						300		-	-						GB/T 10361		
水分, %	≤	14.5																				GB 5009.3	
粗细度, %		CB36号筛全部通过; CB42号筛留存不超过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	≤	80.0																				GB/T 5510	

基计) (KOH), mg/100g			
总磷酸盐【以 (PO_4^{3-}) 计】 ^a , g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤	0.045	GB 5009.283
抗坏血酸(又名 维生素 C) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
黄曲霉毒素 B_1 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	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
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
脱氧雪腐镰刀 菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	5.0	GB 5009.96

玉米赤霉烯酮, \leq $\mu\text{g}/\text{kg}$	60	GB 5009.209
苯并[a]芘, μ \leq g/kg	5.0	GB 5009.27
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070 规定

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

3.6 其他要求

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；食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4 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、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A:



河南大迈生物科技有限公司企业标准

Q/HDSK 0001S-2022

硒强化小麦胚芽粉

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

河南大迈生物科技有限公司 发布



Q/HDSK 0001S-2022

前 言

本标准由河南大迈生物科技有限公司提出并起草。
本标准起草人：李介琛。

H N
Q B

QHDSK 0001S-2022

硒强化小麦胚芽粉

1 范围

本标准规定了硒强化小麦胚芽粉的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经加水浸麦、发芽、烘焙、冷却、粉碎，添加亚硒酸钠混合，包装加工而成的非即食硒强化小麦胚芽粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 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1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，热制后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干物计), %	≤ 6.0	GB 5009.4
粗纤维	全通过CB36号筛, 留存于CB42号筛的不超过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
脂肪酸值(以湿基计),	≤ 80	GB/T 5510
砷(以As计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

QHDSK 0001S-2022

总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
硒, μg/kg		140~280	GB 5009.93
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	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

注：*指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 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的有关规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粗粒度、净含量及允许短缺量，型式检验按国家相关规定执行。

QHDSK 0001S-2022

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经加水浸麦、发芽、烘焙、冷却、粉碎，添加亚硒酸钠混合、包装加工而成的非即食硒强化小麦胚芽粉。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中硒指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大迈生物科技有限公司

H N

Q B



编制说明

专用小麦粉是以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加大豆蛋白粉、硒强化小麦胚芽粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、玉米粉、山药粉、硬脂酰乳酸钙、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钠、偶氮甲酰胺、抗坏血酸（又名维生素 C）、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的多种】中的一种或几种，添加或不添加亚硒酸钠，经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、包子、面条、速冻饺子、油条、方便面、饺子、面包、拉面、烩面、饅饅面、蒸饺、手抓饼、灌汤包、硒营养强化饺子专用小麦粉。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，参照 GB/T 1355《小麦粉》的要求制订了本企业标准，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。

河南豫粮面粉有限公司

QB