



412432S-2022



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0042S-2022

# 通用小麦粉

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司。

本标准主要起草人：李盘欣、王勇、李丹阳、李建廷、张世瑛、赵琳琳、林乐。

本标准自发布实施日起替代Q/HNJ 00042S-2019（备案号：412505S-2019，2019-09-17发布实施）。

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，经清理、润麦、研磨、清粉（提取或不提取麦芯）、筛理，添加或不添加抗坏血酸（又名维生素C）、复配食品添加剂【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、碳酸钙、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】中的一种或几种，经过混合包装而成的通用小麦粉。

产品命名分别为：特精小麦粉、高筋特精小麦粉、原味麦芯小麦粉、特一小麦粉、标准小麦粉、普通小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 抗坏血酸（又名维生素C）应符合 GB 14754 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	随机抽取两袋试样，打开包装，取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品尝滋味。
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
	特精小麦粉	高筋特精小麦	原味麦芯小麦	特一小麦粉	标准小麦粉	普通小麦粉	

		粉	粉					
		精制级	精制级					精制级
水分, %	≤	14.5					GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	0.70	0.70	0.70	0.70	1.10	1.60	GB 5009.4
加工精度		按标准样品或仪器测定值对照检验麸星					GB/T 5504 湿法为准	
面筋质(以湿重计), %	≥	22.0					GB/T 5506.1	
粗细度, %		CB36 全通		CB20 全通			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) (KOH), mg/100g	≤	80					GB/T 5510	
*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	
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	≤	5.0					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	
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0					GB 5009.96	
苯并(a)芘, μg/kg	≤	2.0					GB 5009.27	
维生素C <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2					GB 5009.86	
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0					GB 5009.256	
偶氮甲酰胺 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.045					GB 5009.283	
注: *该项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产品的检测。								

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、加工精度、含砂量。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，经清理、润麦、研磨、清粉（提取或不提取麦芯）、筛理，添加或不添加抗坏血酸（又名维生素C）、复配食品添加剂【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、碳酸钙、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】中的一种或几种，经过混合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》制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省南街村（集团）有限公司