



413427S-2023



延津克明面粉有限公司企业标准

Q/YKMM 0010S-2023

通用小麦粉

2023-10-30 发布

2023-10-30 实施

延津克明面粉有限公司 发布

前 言

本标准由延津克明面粉有限公司提出。

本标准起草单位：延津克明面粉有限公司。

本标准主要起草人：陈克明，张瑶，齐武田，裴娜，黄慧雪，刘晟阳。

标准自实施之日起代替 Q/YKMM 0010S-2022。

本标准适用于：

延津克明面粉有限公司

地址： 河南省延津县产业集聚区南区

遂平克明面粉有限公司

地址： 河南省驻马店市遂平县产业集聚区纬一路与经四路交叉口向东 400 米

陈克明食品股份有限公司

地址： 湖南省南县兴盛大道工业园 1 号

新疆克明面业有限公司

地址： 新疆乌鲁木齐经济技术开发区屯坪北路综保区 A03 街坊

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、检验规则等要求。

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，经混合、称量、包装而成的通用小麦粉。

产品命名分别为：高级雪晶小麦粉、高精雪花小麦粉、高筋小麦粉、麦芯多用途小麦粉、家用小麦粉、麦芯家用小麦粉、精制麦芯小麦粉、特精高筋小麦粉、雪花小麦粉、富强小麦粉、麦香小麦粉、麦芯通用小麦粉、强筋小麦粉、特一粉(小麦粉)。

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 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	试验方法
性状	粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	白色至淡黄色	
气、滋味	具有该产品应有的气味、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														普通级		
	高级雪晶小麦粉	高精雪花小麦粉	高筋小麦粉	麦芯多用途小麦粉	家用小麦粉	麦芯家用小麦粉	麦芯通用小麦粉	雪花小麦粉	富强小麦粉	麦香小麦粉	精制麦芯小麦粉	特精高筋小麦粉	强筋小麦粉	特一粉（小麦粉）	强筋小麦粉	特一粉（小麦粉）	
灰分(干基) ， %	≤	0.70	0.70	0.55	0.70	0.70	0.65	0.65	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	1.10	1.10	GB 5009.4
湿面筋， %	≥	26.0	28.0	30.0	26.0	26.0	26.0	26.0	26.0	26.0	26.0	26.0	28.0	28.0	28.0	28.0	GB/T 5506.2
水分， %	≤	14.5															GB 5009.3
粗细度， %		CB36 全通			CB36 留存量不超过 10.0%												GB/T 5507
		CB42 留存量不超过 10.0%			CB42 留存量不超过 15.0%												
脂肪酸值(以湿基计) (KOH)， mg/100g	≤	80															GB/T 15684
含砂量， %	≤	0.02															GB/T 5508
磁性金属物， g/kg	≤	0.003															GB/T 5509
苯并[a]芘， μg/kg	≤	2.0															GB 5009.27
*总砷(以As计)， mg/kg	≤	0.40															GB 5009.11
铅(以Pb计) ， mg/kg	≤	0.20															GB 5009.12
总汞(以Hg计)， mg/kg	≤	0.02															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 ₁ ，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

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、水分含量、灰分含量、含砂量。型式检验按国家有关规定执行。

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，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，参照相关国标、行标的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 GB2762 的规定。

延津克明面粉有限公司