



413196S-2023



河南金苑粮油有限公司企业标准

Q/HNJY 0001S-2023

小麦粉

2023-10-09 发布

2023-10-09 实施

河南金苑粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南金苑粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔慧霞、程相超、白群莉。

本标准自发布实施日起代替 Q/HNJY 0001S-2022（备案号：4110585S-2022）。

H N
Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、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、清粉、筛理，不添加或添加维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）中的一种或多种经混合、过筛、包装而成的小麦粉。

根据产品用途不同分为：强力雪花粉、强筋粉、高筋特精粉、麦芯粉、中筋粉、特一粉、富强粉、特制粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合GB 2715和GB 1351的规定。

2.1.2 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。

2.1.3 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

2.1.4 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

2.1.5六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.6 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。

2.1.7 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.8 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.9 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。

2.1.10 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
色 泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅，对性状、色泽、气味、杂质进行检验。
气 味	具有该品种应有的气味，无异味	
性 状	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	
杂 质	无肉眼可见杂质	

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
	强力雪 花粉	强筋粉	高筋特 精粉	麦芯粉	中筋粉	特一粉	特制粉	富强粉	
灰分（以干基计），g/100g ≤	0.50	0.60	0.60	0.65	0.65	0.65	0.90	1.0	GB 5009.4
湿面筋，g/100g ≥	26.5	26.5	30.0	25.0	25.0	25.0	26.0	26.0	GB/T 5506.2
水分，g/100g ≤	14.5								GB 5009.3
磁性金属物，g/kg ≤	0.003								GB/T 5509
含砂量，g/100g ≤	0.02								GB/T 5508
脂肪酸值（以湿基，KOH 计）， mg/100g ≤	80								GB/T 15684
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5								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 ≤	0.1								GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0								GB 5009.123
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0								GB 5009.22
赈曲霉毒素 A，μg/kg ≤	5.0								GB 5009.96
苯并[a]芘 [*] ，μg/kg ≤	1.8								GB 5009.27
抗坏血酸（维生素 C） ^a ，g/kg ≤	0.2								GB 5009.86
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg ≤	5.0								GB 5009.256

注：*苯并[a]芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于添加了维生素 C（抗坏血酸）的产品；

b 适用于添加了磷酸盐的产品。

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、水分、灰分、湿面筋。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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，不添加或添加维生素 C（抗坏血酸）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、半纤维素酶（来源：黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）中的一种或多种经混合、过筛、包装而成的小麦粉。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本文件中苯并[a]芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金苑粮油有限公司