



414055S-2023



郑州博大面粉有限公司企业标准

Q/ZBD 0001S-2023

# 通用小麦粉

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

郑州博大面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州博大面粉有限公司提出。

本标准起草单位：郑州博大面粉有限公司。

本标准主要起草人：张海伟，康宏伟，张玉琴，王新献。

本标准自实施之日起代替Q/ZBD 0001S-2022。

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、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理、分级、加工包装而成的通用小麦粉。

根据加工精度和灰分不同，通用小麦粉产品名称分别为：高级特精粉、高筋特精粉、高筋雪花粉、高筋粉、特一粉、精制粉、特二粉。

## 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。

### 2.2 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。
色泽	白色或淡黄色	
气味、滋味	具有产品特有的气味、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
	高级特精粉	高筋特精粉	高筋雪花粉	高筋粉	特一粉	精制粉	特二粉	
水分, %	≤	14.5						GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.50	0.65			0.70	0.80	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 湿烫样法为准
面筋质(以湿基计), %	≥	28.0	29.0	29.5	30.0	25.0		GB/T 5506.2

粗细度, %		CB36 全通	CB30 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
蛋白质 (以干基计), %	≥	12.2	10.0	GB 5009.5
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
注: *该项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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 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、水分、灰分、粗细度、面筋质。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理、分级、加工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。

郑州博大面粉有限公司

H N

Q B