



410905S-2023



河南天润雪面业有限公司企业标准

Q/HTM 0002S-2023

小麦粉

2023-04-17 发布

2023-04-17 实施

河南天润雪面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南天润雪面业有限公司提出。

本标准由河南天润雪面业有限公司、河南国德标检测技术有限公司共同起草。

本标准主要起草人：梁振录、吴小燕。

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、筛理、配粉，添加或不添加复配食品添加剂[焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钙、碳酸镁、维生素 C、偶氮甲酰胺、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、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*）、葡萄糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的多种]，经混合、包装而成的小麦粉。

根据产品不同分为：雪花粉、特精粉、麦芯粉、高筋特精粉、富强粉、原味麦香粉。

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 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。

2.2 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	粉末状	从样品中取出100克，倒入一白色瓷器中，在自然光下，观察其性状、色泽，嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	乳白色或乳黄色	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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
	雪花粉	特精粉	麦芯粉	高筋特精粉	富强粉	原味麦香粉	
水分, g/100g ≤	14.5						GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g ≤	0.55	0.55	0.55	0.55	0.65	0.65	GB 5009.4
脂肪酸值（以湿基, KOH计）, mg/100g ≤	80						GB/T 5510
湿面筋（以湿重计）, % ≥	28.0	27.0	26.0	27.0	28.0	30.0	GB/T 5506.1
粗细度, %	CB 36号筛留存量不超过15.0%, CB 42号筛留存量不超过15.0%						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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg ≤	5.0						GB 5009.22
*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
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
铬（以Cr计）, mg/kg ≤	1.0						GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg ≤	2.0						GB 5009.27
抗坏血酸, g/kg ≤	0.2						GB 5009.86

总磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
偶氮甲酰胺，g/kg	≤	0.045	GB 5009.283
注：*总砷指标为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 生产加工过程中的卫生要求

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

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、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

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、配粉，添加或不添加复配食品添加剂[焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸钙、碳酸镁、维生素 C、偶氮甲酰胺、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、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*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的多种]，经混合、包装而成。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。

河南天润雪面业有限公司

QB