



412106S-2023



虞城县天成食品有限公司企业标准

Q/YTS 0003S-2023

通用小麦粉

2023-07-11 发布

2023-07-11 实施

虞城县天成食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县天成食品有限公司提出。

本标准由虞城县天成食品有限公司和濮阳县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：姚恒、卢梅。

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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉、包装而成的通用小麦粉。

根据加工精度、灰分、湿面筋含量不同可分为：高精雪花小麦粉、高筋特精小麦粉、普通小麦粉、高级特精小麦粉、雪花小麦粉、高筋小麦粉、特优一粉（小麦粉）、特优二粉（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	检验方法
性 状	粉 状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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	
	高精雪花 小麦粉	高筋特精小 麦粉	普通小麦 粉	高级特精小 麦粉	雪花小麦 粉	高筋小麦粉	特优一粉 (小麦 粉)	特优二粉 (小麦 粉)		
灰分(以干基计), %	≤	0.60	0.55	1.60	0.60	0.55	0.60	0.70	0.70	GB 5009.4
湿面筋, %	≥	28.0	33.0	22.0	31.0	32.0	32.0	33.0	34.0	GB/T 5506.1
粗细度	CB30	全部通过								GB/T 5507
	CB36	全部通过		留存量不超过 10.0%						
	CB42	留存量不超过 10.0%		留存量不超过 15.0%						
水分, %	≤	14.5								GB 5009.3
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	80								GB/T 5510
含砂量, %	≤	0.02								GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003								GB/T 5509
*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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
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: 1、*总砷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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、净含量及允许短缺量、粗细度、水分、灰分的检验。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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉、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GB 2762 的规定。

虞城县天成食品有限公司

H N

Q B