



412286S-2023



遂平健力源食品有限公司企业标准

Q/SJS 0003S-2023

专用小麦粉

2023-07-28 发布

2023-07-28 实施

遂平健力源食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由遂平健力源食品有限公司提出。

本标准由遂平健力源食品有限公司和范县市场监督管理局共同起草。

本标准主要起草人：王海燕、刘安福。

H N
Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的分类、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，添加全麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、脱脂黄豆粉、食用豆粕粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、小麦膳食纤维粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*）、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的几种}中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为：馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、膨化食品专用小麦预拌粉、调味面制品专用小麦粉、包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。

2.1.6 食用豆粕粉应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.7 玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯

粉、马铃薯粉、大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.11 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.12 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.13 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 2749 的规定。

2.1.15 食用木薯淀粉粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.16 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 脱脂黄豆粉应符合附录 A 的规定。

2.1.18 小麦膳食纤维粉应符合附录 B 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

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
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
总磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
抗坏血酸（维生素 C） ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注：1、*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；2、a 仅适用于添加该添加剂的产品的检验。			

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

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、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。

Q/ZZJS

枣庄市金山豆制品制品有限公司企业标准

Q/ZZJS 0001S-2021

脱脂黄豆粉

2021-03-10 发布

2021-03-25 实施

枣庄市金山豆制品制品有限公司



Q/ZZJS 0001S-2021

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由枣庄市金山豆制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王金山。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。





Q/ZZJS 0001S-2021

1 范围

本标准规定了黄豆粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大豆为主要原料，经预处理、压榨成型（脱脂）、粉碎、包装等工艺加工制成的非即食脱脂黄豆粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的规定。

3.1.2 生活饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

Q/ZZJS 0001S-2021

3.2 生产工艺

原料验收→预处理→压榨成型（脱脂）→粉碎→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有黄豆粉应有的色泽
气 味	具有黄豆粉固有的气味，无霉味
形 状	松散的粉状或颗粒状
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
灰分(以干重计)/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.45
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
甲基毒死蜱/(mg/kg)	≤ 5
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.05
脂肪/(g/100g)	≤ 10.0

3.5 致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	0	0	0

a. 样品采集与处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准或有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验



Q/ZZJS 0001S-2021

按GB 2712规定的方法测定。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定

6.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.2.5 溴氰菊酯、甲基毒死蜱

按GB 23200.9规定的方法测定。

6.2.6 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

6.2.7 脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法（第二法）测定。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

在成品库以随机抽样法抽取样品，每检验批抽样件数不少于20件，从所抽样品件数中均匀抽取1kg（或10袋）产品，分成两份，一份检验，一份备查。定量包装商品净含量短缺量的抽样方法按国家质检总局（2005）第75号令的要求执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、灰分。

7.3.1.1 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；



Q/ZZJS 0001S-2021

- 停产半年及以上, 再恢复生产时;
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定, 判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物限量如有一项不符合要求, 即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格, 应在同批产品中加倍抽样复验, 以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格, 则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定, 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用塑料编织袋, 应符合 GB/T 8946 的规定。

8.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱, 应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味, 便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染, 应有防日晒、雨淋设施, 严禁与有毒有害易污染物混装。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的成品库中, 离地离墙存放。不得与对产品有污染、有毒、有害、有异味的物质一起贮存。

8.4.2 在本标准规定的条件下贮存, 产品保质期为不超过12个月。



附 录 B
(规范性附录)

小麦膳食纤维粉的质量要求

小麦膳食纤维粉是以小麦麸为原料，经真菌 α -淀粉酶、脂肪酶、蛋白酶分步水解、脱水、干燥及粉碎等工艺制成的粉状产品。

F1 感官要求

感官要求

项 目	要 求
形态	呈粉状、粗细均匀
色泽	浅黄色
滋味、气味	无异味，无霉变
杂质	无肉眼可见外来杂质

F2 理化指标

理化指标

项 目	指 标
总膳食纤维含量/ (%)	$\geq$ 60.0
水分/ (g/100g)	$\leq$ 14.0
灰分/(g/100g)	$\leq$ 6.0
总砷（以As计）/ (mg/kg)	$\leq$ 0.5
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	$\leq$ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ / (μ g/ kg)	$\leq$ 5.0

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，添加全麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、脱脂黄豆粉、食用豆粕粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、小麦麸粉、小麦胚粉、小麦膳食纤维粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillusoryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶(来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶(来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶(来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)、过氧化氢酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶)(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶(蔗糖酶)(来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的几种}中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

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，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。

遂平健力源食品有限公司