



411968S-2023



河南康健爱心面业有限公司企业标准

Q/HKAM 0002S-2023

小麦粉

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

河南康健爱心面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南康健爱心面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国强。

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，添加或不添加复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、维生素C、木聚糖酶（来源：黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、蛋白酶（来源：黑曲霉）、偶氮甲酰胺、碳酸镁、碳酸钙中的几种或多种]，经混合或不混合、包装而成的小麦粉。

根据产品不同可分为：超级雪花粉、颗粒粉、精制粉、麦芯粉、特精粉、富强粉、低筋粉、高筋粉、原味麦香粉。

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	取适量样品，倒入一白色瓷器中，在自然光下，观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质
色泽	乳白色或乳黄色	
气味	具有小麦粉应有的气味，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
	超 级 雪 花 粉	颗 粒 粉	精 制 粉	麦 芯 粉	特 精 粉	富 强 粉	低 筋 粉	高 筋 粉	原 味 麦 香 粉	
水分, g/100g	≤ 14.5									GB 5009.3或GB/T 5497
灰分(以干基计), g/100g	≤ 0.55	0.55	0.55	0.55	0.55	0.65	0.65	0.85	0.65	GB 5009.4或GB/T 24872
脂肪酸值(以湿基, KOH计), mg/100g	≤ 80									GB/T 5510或GB/T 15684
湿面筋(以湿重计), %	≥28	≥27	≥28	≥27	≥29	≥28	≥22	≥30	≥23	GB/T 5506.1或GB/T 5506.2
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星									GB/T 5504或GB/T 27628
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
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 ^a , g/kg	≤ 0.2									GB 5009.86
偶氮甲酰胺 ^a , g/kg	≤ 0.045									GB 5009.283
磷酸盐 ^a (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
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0									GB 5009.96
^a 仅限使用相应食品添加剂的产品;										

*总砷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、加工精度。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加或不添加复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、维生素 C、木聚糖酶（来源：黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、蛋白酶（来源：黑曲霉）、偶氮甲酰胺、碳酸镁、碳酸钙中的几种或多种]，经混合或不混合、包装而成的小麦粉。

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 GB/T 1355《小麦粉》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。

河南康健爱心面业有限公司

Q B