



412427S-2023



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0013S-2023

专用小麦粉

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

河南想念面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、孙粮、王建、赵献中、郭媛媛、张子武、咎青佳。

H N
Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等要求。

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，添加酵母、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠中的一种或几种，经混合包装而成的用于蛋糕、面包、馒头、面条、饺子、发酵面制品的专用小麦粉。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.8 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 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
外观形态	粉状，无结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察外观形态、色泽、杂质，嗅其气味。
色泽、气味	具有该产品应有的色泽，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
水分，% ≤	14.5	GB 5009.3
含砂量，% ≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基KOH计），mg/100g ≤	80	GB/T 5510或GB/T 15684

总砷*（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅适用于添加磷酸盐的产品的检验。			

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 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

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，添加酵母、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠中的一种或几种，经混合包装而成的用于蛋糕、面包、馒头、面条、饺子、发酵面制品的专用小麦粉。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》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提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南想念面粉有限公司

H N
Q B