



412939S-2024



郑州博大面粉有限公司企业标准

Q/ZBM 0009S-2024

营养强化小麦粉

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

郑州博大面粉有限公司 发布

前 言

本标准由郑州博大面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海伟、王新献、张建青、丁艳红。

H N
Q B

营养强化小麦粉

1 范围

本标准规定了营养强化小麦粉的术语和定义、要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦或弱筋小麦为主要原料，经过筛选、磁选、色选、润麦、研磨、筛理，添加食品营养强化剂【维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、钙（碳酸钙）、铁（富马酸亚铁、焦磷酸铁）、锌（氧化锌、柠檬酸锌、葡萄糖酸锌）】中的一种或多种，经配料、混合搅拌、包装等工序加工制成的营养强化小麦粉。

根据产品面筋含量不同可分为：营养强化低筋小麦粉，营养强化中筋小麦粉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 采用以小麦或弱筋小麦为主要原料，经过筛选、磁选、色选、润麦、研磨、筛理，添加食品营养强化剂【维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、钙（碳酸钙）、铁（富马酸亚铁、焦磷酸铁）、锌（氧化锌、柠檬酸锌、葡萄糖酸锌）】中的一种或多种，经配料、混合搅拌、包装等工序加工制成的营养强化小麦粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.3 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 3.1.4 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 3.1.5 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 3.1.6 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 3.1.7 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 3.1.8 富马酸亚铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 3.1.9 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.10 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 3.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 弱筋小麦应符合 GB/T 17893 的规定。

3.2 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	粉状或含有少量颗粒	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有小麦粉特有的气、滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
	营养强化低筋 小麦粉	营养强化中筋 小麦粉	
水分，% ≤	14.5		GB 5009.3
灰分（以干基计），% ≤	2.0		GB 5009.4
湿面筋(以湿基计)，% ≤	24.0	≥25.0	GB/T 5506.2
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg ≤	1000		GB 5009.111
赈曲霉毒素A，μg/kg ≤	5.0		GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤	60		GB 5009.209
苯并（a）芘，μg/kg ≤	2.0		GB 5009.27
^a 钙，mg/kg	1600-3200		GB 5009.92
^a 铁，mg/kg	14-26		GB 5009.90
^a 锌，mg/kg	10-40		GB 5009.14
^a 维生素 B ₁ ，mg/kg	3-5		GB 5009.84
^a 维生素B ₂ ，mg/kg	3-5		GB 5009.85

^a 烟酸，mg/kg		40-50	GB 5009.89
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。			

3.4 净含量及允许短缺量

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（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》和JJF 1070的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.6 其它要求

营养强化剂的使用应符合GB 14880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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、湿面筋。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或弱筋小麦为主要原料，经过筛选、磁选、色选、润麦、研磨、筛理，添加食品营养强化剂【维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、钙（碳酸钙）、铁（富马酸亚铁、焦磷酸铁）、锌（氧化锌、柠檬酸锌、葡萄糖酸锌）】中的一种或多种，经配料、混合搅拌、包装等工序加工制成的营养强化小麦粉。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 21122《营养强化小麦粉》和 GB/T 1355《小麦粉》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州博大面粉有限公司