



412960 S-2024



滑县留生面粉厂企业标准

Q/HLS 0001S-2024

# 通用小麦粉

2024-12-02 发布

2024-12-02 实施

滑县留生面粉厂 发布

## 前 言

本标准由滑县留生面粉厂提出并起草。

本标准主要起草人：王留生。

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，经过清理、加水润麦、研磨、筛理、包装而成的通用小麦粉。

按照加工精度和灰分的不同，产品类别分为：特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉、普通粉、精制粉、特精粉、高筋小麦粉、中筋小麦粉、低筋小麦粉。

## 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	粉状或微粒状，无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
	特制一等小麦粉	特制二等小麦粉	特精粉	精制粉	标准粉	普通粉	高筋小麦粉	中筋小麦粉	低筋小麦粉	
灰分含量（以干基计），% ≤	0.70	0.85	0.50	0.7	1.10	1.60	0.85	0.85	0.80	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋含量，%	≥26.0	≥22.0					>30.0	24.0~30.0	<24.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
蛋白质（以干基计），%	—	—	—	—	—	—	>12.2	10.0~12.2	<10.0	GB 5009.5
水分含量，% ≤	14.5									GB 5009.3
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g ≤	80									GB/T 5510 或 GB/T 15684
含砂量，% ≤	0.02									GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.003									GB/T 5509
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	5.0									GB 5009.22
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2									GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4									GB 5009.11
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
苯并[a]芘，μg/kg ≤	2.0									GB 5009.27
六六六，mg/kg ≤	0.05									GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.05									GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A，μg/kg ≤	5.0									GB 5009.96
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
注：*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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

#### 2.6 其他要求

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、水分含量、灰分含量、净含量及允许短缺量。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，经过清理、加水润麦、研磨、筛理、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》的有关规定制定本企业标准，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。

滑县留生面粉厂

H N

Q B