



410104S-2024



永城市永宏面粉有限公司企业标准

Q/YYH 0001S-2024

# 小麦粉

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

永城市永宏面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由永城市永宏面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：聂经广。

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原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸钙、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*、米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、蛋白酶(米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)中的几种】，再经调配混合、包装而成的通用小麦粉。

根据面筋含量和灰分不同将产品分为：精制小麦粉、标准小麦粉、普通小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、高筋精制小麦粉。

## 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 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 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，然后以温开水漱口，品其滋味
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
	高筋精制小麦粉	高筋小麦粉	精制小麦粉	标准小麦粉	普通小麦粉	低筋小麦粉	
灰分含量（以干基计），% ≤	0.70	0.85	0.70	1.10	1.60	0.80	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋含量，%	≥30.0	≥30.0	≥22.0			22-24	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 27628 或 GB/T 5504
粗细度（通过 CQ20 号筛，留存在筛上量），% ≤	10						GB/T 5507
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g ≤	80						GB/T 5510 或 GB/T 15684
水分含量，% ≤	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，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
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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
<sup>a</sup> 维生素 C, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.2	GB 5009.86
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.256
注 1: a 仅适用使用该添加剂的产品。			
注 2: *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、灰分、含砂量。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原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸钙、木聚糖酶(来源黑曲霉*Aspergillus niger*、米曲霉*Aspergillus oryzae*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源米曲霉*Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源黑曲霉*Aspergillus niger*、米曲霉*Aspergillus oryzae*)、蛋白酶(米曲霉*Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*)、半纤维素酶(来源黑曲霉*Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉*Aspergillus oryzae*)中的几种】，再经调配混合、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，参考GB/T 1355《小麦粉》制订本企业标准，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。

永城市永宏面粉有限公司

QB