



411493S-2024



商丘正味食品有限公司企业标准

Q/HCS 0002S-2024

小麦粉

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

商丘正味食品有限公司 发布

前 言

本标准有商丘正味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张登立。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HCS 0002S-2018（备案号:413640S-2018）。

H N

Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加面粉处理剂（维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠）中的一种或几种，经过混合包装而成的小麦粉。

2 要求

2.1 原料

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 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.4 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。

2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味	具有小麦粉应有的气味，无异味	
滋味	具有小麦粉应有的滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标								检验方法	
	特精粉	雪花粉	麦芯粉	原味粉	多用途小麦粉	高筋特精粉	高筋小麦粉	颗粒粉		
水分，%	≤	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	GB 5009.3	
灰分（以干基计），%	≤	0.55	0.55	0.50	0.7	0.7	0.55	0.62	0.65	GB 5009.4
湿面筋（以湿重计），%	≥	27	27	26	27	28	30	30	23	GB/T 5506.1
蛋白质，g/100g	≥	-	-	-	-	-	12.2	12.2	-	GB 5009.5
加工精度	按照准样品对照检验粉色麸星，符合标准样								GB/T 5504	
粗细度	CB36号筛全通过，					CB30号筛全通过，		CQ12号	GB/T 5507	

	CB42号筛留存量≤5.0%	CB36号筛留存量≤10%	筛全通过	
脂肪酸值（以湿基计）（KOH），mg/100g ≤	80			GB/T 5510
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 ₁ ，μg/kg ≤	5.0			GB 5009.22
六六六，mg/kg ≤	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.05			GB/T 5009.19
*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），g/kg ≤	0.02			GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg ≤	2.0			GB 5009.27
维生素C ^a ，g/kg ≤	0.2			GB 5009.86
总磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0			GB 5009.256
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。				
a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。				

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中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、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加面粉处理剂（维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠）中的一种或几种，经过混合包装而成的小麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB /T 1355《小麦粉》的有关规定，制订了本企业标准，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。

商丘正味食品有限公司