



413028S-2025

河南碧野面粉有限公司企业标准

Q/BYM 0001S-2025

石磨面粉（小麦粉）

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

河南碧野面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南碧野面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董勇、董大帅、许帅起。

H N

Q B

石磨面粉（小麦粉）

1 范围

本标准规定了石磨面粉（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，经清理、洗麦、润麦、石磨研磨、筛理、包装等主要工艺加工制成的石磨面粉（小麦粉）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合GB 2715和GB 1351的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 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
色泽	白色或略呈微黄色	按 GB/T 5492 规定的方法测定
气味、口味	具有小麦固有的气味，无异味	按 GB/T 5492 规定的方法测定
组织状态	均匀粉末状	按 GB/T 5492 规定的方法测定
杂质	无肉眼可见外来杂质	按 GB/T 5492 规定的方法测定

2.3 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/（g/100g）	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）/（g/100g）	≤ 1.4	GB 5009.4
面筋质（以湿基计）/%	≥ 24.0	GB/T 5506.1
粗细度/（%）	全部通过 CQ20 号筛	GB/T 5507
加工精度	按实物标准样品对照检验粉色麸星，符合标准样	GB/T 5504
含砂量/（%）	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物/（g/kg）	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计）/（mg/100g）	≤ 80.0	GB/T 15684
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.02	GB 5009.17

镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15。
*铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.123
苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤	2.0	GB 5009.27
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
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
六六六 / (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 / (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 加工精度标准样，以国家制定的标准样品为准。			

2.4 净含量及允许短缺量

预包装食品应符合JJF 1070和国家市场监督管理总局第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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、加工精度、水分、灰分。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，经清理、洗麦、润麦、石磨研磨、筛理、包装等主要工艺加工制成的石磨面粉（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 1355《小麦粉》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南碧野面粉有限公司

H N

Q B