



413034S-2025

河南汇丰面粉有限公司企业标准

Q/YDF 0001S-2025

专用小麦粉

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

河南汇丰面粉有限公司 发布

前 言

本标准起草单位：河南汇丰面粉有限公司。

本标准主要起草人：袁先荣、王爽爽、武曼曼。

本标准适用于河南汇丰面粉有限公司。

本标准及其所代替标准的历次版本发布情况为：

——本标准于 2018 年 04 月首次发布；

——本次为第一次修订。

H N
Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求、检验规则、检验方法等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）中的一种或多种食品添加剂，经混合、包装而成的专用小麦粉。

按用途和原辅料不同分为面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、包子用小麦粉、薄皮包子用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、烧麦用小麦粉、馅饼用小麦粉、手抓饼用小麦粉。

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。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB 21924 的规定。

2.1.7 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB 22493 的规定。

2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.10 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.11 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、葡糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.12 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.13 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.14 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2. 1. 16 焦磷酸钠应符合 GB 1886. 339 的规定。
2. 1. 17 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
2. 1. 18 复配面粉处理剂应符合 GB 26687 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
色泽	乳白色或黄白色	GB/T 5492 取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光条件下，用肉眼观察其性状及杂质。
气味	具有本品种特有的气味，无异味	
性状	粉状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2. 3 理化指标

2. 3. 1 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
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，KOH 计）/（mg/100g）≤	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ /（μ g/kg） ≤	5. 0	GB 5009. 22
赈曲霉毒素 A/（μ g/kg） ≤	5. 0	GB 5009. 96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μ g/kg） ≤	1000	GB 5009. 111
玉米赤霉烯酮/（μ g/kg） ≤	60	GB 5009. 209
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） ^a /（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/（μ g/kg） ≤	2. 0	GB 5009. 27
维生素 C（抗坏血酸） ^b /（g/kg） ≤	0. 2	GB 5009. 86
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^c /（g/kg） ≤	5. 0	GB 5009. 256

- a 总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

b 适用于添加了维生素 C（抗坏血酸）的产品；

c 适用于添加了磷酸盐的产品。

2.3.2 面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项目	指标								检验方法
	面包用小麦粉		面条用小麦粉		饺子用小麦粉		馒头用小麦粉		
	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	普通	
水分/（%）≤	14.5						14.0		GB 5009.3
灰分（以干基计）/（%）≤	0.60	0.75	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋/（%）	≥33	≥30	≥28	≥26	28-32		25-30		GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/（min）	≥10.0	≥7.0	≥4.0	≥3.0	≥3.5		≥3.0		GB/T 14614
降落数值/（s）	250-350		≥ 200		≥ 200		≥ 250		GB/T 10361

2.3.3 蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉理化指标应符合表 4 规定。

表 4 理化指标

项目	指标								检验方法
	蛋糕用小麦粉		糕点用小麦粉		发酵饼干用小 麦粉		酥性饼干用小麦 粉		
	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	普通	
水分/（%）≤	14.0								GB 5009.3
灰分（以干基计）/（%）≤	0.53	0.65	0.55	0.70	0.55	0.70	0.55	0.70	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋/（%）	≤22	≤24	≤22	≤24	24-30		22-26		GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/（min）	≤1.5	≤2.0	≤1.5	≤2.0	≤3.5		≤2.5	≤3.5	GB/T 14614
降落数值/（s）	≥ 250		≥ 160		250-350		≥ 150		GB/T 10361

2.3.4 包子用小麦粉、薄皮包子用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、糖糕用小麦粉理化指标应符合表 5 规定

表 5 理化指标

项目	指标				检验方法
	包子用小麦粉	薄皮包子用小麦	沙琪玛用小麦	糖糕用小麦粉	

			粉		粉				
	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	普通	
水分/（%）	14.5								GB 5009.3
灰分（以干基计）/（%）	0.60	0.70	0.60	0.70	0.70	0.90	0.50	0.70	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋/（%）	≥ 25		≥ 25		≥ 40		≥ 28		GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/（min）	≥ 3		≥ 3		≥ 3		≥ 3		GB/T 14614
降落数值/（s）	≥250		≥250		≥250		≥250		GB/T 10361

2.3.5 油条用小麦粉、春卷用小麦粉、烧麦用小麦粉、馅饼用小麦粉、手抓饼用小麦理化指标应符合表 6 的规定。

表 6 理化指标

项目	指标										检验方法
	油条用小麦粉		春卷用小麦粉		烧麦用小麦粉		馅饼用小麦粉		手抓饼用小麦粉		
	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	普通	精制	普通	
水分/（%） ≤	14.5										GB 5009.3
灰分（以干基计）/（%） ≤	0.70	0.90	0.60	0.80	0.50	0.70	0.70	0.90	0.70	0.90	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋/（%）	≥30	≤30	≥28	≥30	≥28	≥30	≤30	≥28	≥30	≥28	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间/（min）	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	≥3	GB/T 14614
降落数值/（s）	≥250	≥250	≥250	≥250	≥250	≥250	≥250	≥250	≥250	≥250	GB/T 10361

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070.2 规定的方法执行。

2.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

2.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

2.7 农药最大残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.8 生产加工的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分（以干基计）、湿面筋、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理，添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种辅料，添加或不添加维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、六偏磷酸钠、蛋白酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉）中的一种或多种食品添加剂，经混合、包装而成的专用小麦粉。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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汇丰面粉有限公司