



413067S-2025

河南汇丰面粉有限公司企业标准

Q/YDF 0001S-2025

专用小麦粉

2025-10-22 发布

2025-10-22 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/YDF 0001S-2025 (备案号：413034S-2025)。

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 /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
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
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/(μg/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	≤30	≤30	≥28	≥28	≥30	≥30	≥28	≥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

QB