



413309S-2025



白象食品集团（河南）面业有限公司企业标准

Q/BSJM 0010S-2025

专用小麦粉

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

白象食品集团（河南）面业有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品集团（河南）面业有限公司提出。

本标准主要起草人：郭国涛、宋强、施文慧。

本标准适用于白象食品集团（河南）面业有限公司。

地址：商丘市梁园区谢集镇

本标准自发布之日起实施，Q/BSJM 0010S-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，以及检验方法、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、色选、制粉，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、玉米粉、魔芋粉（魔芋胶）、食品加工用酵母、复配面粉处理剂[食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、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、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）两种或多种]，经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、包子、面条、包点的专用小麦粉。

根据辅料、食品添加剂以及用途的不同，产品类别分为：馒头用小麦粉（质量等级：4A富强粉、5A精制粉、6A特精粉、7A雪花粉、8A雪晶粉）、包子用小麦粉（质量等级：4A富强粉、5A精制粉、6A特精粉、7A雪花粉、8A雪晶粉）、面条用小麦粉（质量等级：4A富强粉、5A精制粉、6A特精粉、7A雪花粉、8A雪晶粉）、包点用小麦粉（质量等级：4A富强粉、5A精制粉、6A特精粉、7A雪花粉、8A雪晶粉）。

2 要求

2.1 原料、辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

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

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

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

- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 大豆粉应符合Q/BDSW 0002S 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.14 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	从样品中取出 100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
气味	具有本品特有的气味，无异味	
外观形态	粉状，无肉眼可见外来杂质	

		5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg ≤	2	GB 5009.27
玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤	60	GB 5009.209
赈曲霉毒素 A，μg/kg ≤	5	GB 5009.96
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
维生素 C ^a ，g/kg ≤	0.2	GB 5009.86
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 13122和GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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、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、色选、制粉，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、玉米粉、魔芋粉（魔芋胶）、食品加工用酵母、复配面粉处理剂[食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、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、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦barley）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉*Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉*Aspergillus niger*）两种或多种]，经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、包子、面条、包点的专用小麦粉。

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，参照GB/T 1355《小麦粉》、GB/T 8607《专用小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》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。

白象食品集团（河南）面业有限公司