



410187S-2025



安阳市雪花面粉有限公司企业标准

Q/AXM 0001S-2025

专用小麦粉

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

安阳市雪花面粉有限公司 发布

前言

本标准由安阳市雪花面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵建峰、赵全洲、白爱英。

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，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆粉（黄豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉中的一种或多种，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、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、酶制剂（蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶 A2、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、过氧化氢酶中的一种或几种）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同，可分为：饺子用小麦粉、面条用小麦粉（面条粉、拉面粉、烩面粉）、包点用小麦粉（馒头粉、包子粉、速冻馒头粉、速冻包子粉）、蛋糕用小麦粉、面包用小麦粉（面包粉、家用面包粉）、复配专用小麦粉（多用途专用小麦粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆粉（黄豆粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.8 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.9 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.10 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.14 磷酸三钙应符合 GB 25558 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 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.20 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.21 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.22 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 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	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈均匀一致的乳白色	
气、滋味	具有专用小麦粉的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标							检验方法	
	饺子 用 小麦 粉	面条 用 小麦 粉	蛋糕 用 小麦 粉	包点 用 小麦 粉	面包 用 小麦 粉	复配专用 小麦粉（多用途专 用小麦粉）			
						普 通 级	精 制 级		
水分,%	≤	14.5						GB 5009.3	
灰分（以干基计）,%	≤	0.70	0.70	0.70	0.70	0.75	1.60	0.70	GB 5009.4
面筋质（以湿基计）,%		≥28	≥26	≤26	≥26	≥26	≥22	≥24	LS/T 6102 或 GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粗细度		全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%						GB/T 5507	

粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	≥3.0	≤5.0	≥ 3.0	≥ 3.0	≥3.0	≥3.0	GB/T 14614	
降落数值, s	≥	200	200	200	250	200	200	250	GB/T 10361
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	
总砷*(以 As 计), mg/kg	≤	0.4						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	≤	1.0						GB 5009.123	
六六六, mg/kg	≤	0.05						GB/T 5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05						GB/T 5009.19	
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0						GB 5009.27	
*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。									

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、灰分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆粉（黄豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉中的一种或多种，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、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、酶制剂（蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶 A2、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、过氧化氢酶中的一种或几种）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种，经过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。

安阳市雪花面粉有限公司

QB