



410248S-2025



益海嘉里（安阳）食品工业有限公司企业标准

Q/AYS 0002S-2025

专用小麦粉

2025-01-17 发布

2025-01-17 实施

益海嘉里（安阳）食品工业有限公司 发布

前 言

本文件由益海嘉里（安阳）食品工业有限公司提出。

本文件起草单位：益海嘉里（安阳）食品工业有限公司。

本文件主要起草人：秦晓瑞、张文涛、张瑞雪、张文文。

本文件自实施之日起替代Q/AYS 0002S—2023《专用小麦粉》。

本文件适用企业名录

序号	生产企业名称	企业地址
1	益海嘉里（德州）粮油工业有限公司	山东省德州市德城区湖滨北大道1588号
2	益海嘉里（安阳）食品工业有限公司	汤阴县食品工业园区工纵二路
3	深圳南海粮食工业有限公司	深圳市南山区蛇口赤湾右炮台路9号
4	益海嘉里（霸州）食品工业有限公司	河北省廊坊市霸州经济技术开发区裕华西道南侧燕山路东侧
5	益海嘉里（北京）粮油食品工业有限公司	北京市大兴区黄村镇矿林路2号
6	益海嘉里（成都）粮食工业有限公司	四川省成都市青白江区弥牟镇粮食路288号
7	益海嘉里（重庆）粮油有限公司	重庆市江津区德感工业园
8	东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司	广东省东莞市麻涌镇新沙公园路8号101室
9	益海嘉里（昆山）食品工业有限公司	江苏省昆山市张浦镇益海大道8号
10	益海嘉里（昆明）食品工业有限公司	云南省昆明市晋宁区青山工业园片区
11	益海嘉里（泉州）粮油食品工业有限公司	泉州市泉港区沙格码头
12	益海嘉里（太原）粮油食品工业有限公司	山西综改示范区太原唐槐园区西贾北街69号办公楼一层
13	益海（石家庄）粮油工业有限公司	河北省石家庄经济技术开发区扬子路东段
14	益海嘉里（沈阳）粮油食品工业有限公司	沈阳市沈北新区裕农路39号
15	益海嘉里（哈尔滨）粮油食品工业有限公司	哈尔滨开发区哈平路集中区哈平东路10号
16	益海嘉里（郑州）食品工业有限公司	郑州经济技术开发区经北四路155号
17	益海（周口）小麦工业有限公司	河南省周口市太昊路和朝阳路交叉口南500米
18	益海嘉里（兴平）食品工业有限公司	陕西省咸阳市兴平市食品工业园
19	益海嘉里（兖州）粮油工业有限公司	山东省济宁市兖州区益海路1号
20	益海嘉里（武汉）粮油工业有限公司	武汉市东西湖慈惠农场良种站
21	益海嘉里（茂名）食品工业有限公司	茂名市电白区电城镇工贸小区府前大道电城镇政府办公楼六楼之十五
22	益海嘉里（兰州）粮油工业有限公司	甘肃省兰州市兰州新区秦川园区中快速路以东、松花江街以北
23	益海嘉里（潮州）食品工业有限公司	饶平县柘林镇潮州临港产业转移园
24	益海嘉里（青岛）食品工业有限公司	山东省青岛市胶州市洋河镇绿色健康科技产业园1-1号
25	益海嘉里（湖南）粮油食品有限公司	湖南省长沙市望城区铜官大道1号
26	益海嘉里（开封）食品工业有限公司	开封市城乡一体化示范区陇海二路6号
27	益海嘉里（合肥）粮油工业有限公司	安徽省合肥市庐江县同大镇兴业路1号
28	益海嘉里（温州）粮油工业有限公司	浙江省乐清市乐清湾港区沙港路8号

H N

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的产品分类、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，经过清理、润麦、磨粉、筛理，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、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，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、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌 *Streptomyces mobaraensis*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、烩面、面条、饺子、速冻面食、面皮、糖糕、包点、饅饅面、饼类、刀削面、拉面、春卷、饼干、馒头、面包、生湿面、麻花、油条、膨化食品、沙琪玛的专用小麦粉。

根据原辅料不同分为：烩面专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、面皮专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、包点专用小麦粉、饅饅面专用小麦粉、饼类专用小麦粉、刀削面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、春卷专用小麦粉、饼干专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面包专用小麦粉、生湿面专用小麦粉、麻花专用小麦粉、油条专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 2715、GB 1351的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494的规定。
- 2.1.6 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.7 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。

- 2.1.9 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.10 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.12 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.13 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.16 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.18 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 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、谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.19 沙蒿胶应符合GB 1886.70 的规定。
- 2.1.20 皂荚糖胶应符合GB 1886.67 的规定。
- 2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合GB 5749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、气味	正常	GB/T 5492
性状	粉状或微粒状，无结块	取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光线条件下， 用肉眼观察其性状和杂质
杂质	无正常视力可见杂质及其他外来物	

2.3理化指标

烩面专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉、面皮专用小麦粉、糖糕专用小麦粉、包点专用小麦粉、饅饅面专用小麦粉、饼类专用小麦粉、刀削面专用小麦粉应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标										检 验 方 法
	烩面专用 小麦粉	面条专用 小麦粉	饺子专用 小麦粉	速冻面食专 用小麦粉	面皮专用 小麦粉	糖糕专用 小麦粉	包点专用 小麦粉	饅饅面专 用小麦粉	饼类专用 小麦粉	刀削面专 用小麦粉	
灰分(以干基计), % ≤	0.65										GB 5009.4 或 GB/T 24872, 基础检验方法为 GB 5009.4
湿面筋, %	≥26										GB/T 5506.2 或 GB/T 5506.1, 基础检验方法为 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥3										GB/T 14614
降落数值, s ≥	160										GB/T 10361
水分, % ≤	14.5										GB 5009.3 或 GB/T 5497, 基础检验方法为 GB 5009.3
磁性金属物, g/kg ≤	0.003										GB/T 5509
含砂量 ^d , % ≤	0.02										GB/T 5508

脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g	≤	80	GB/T 5510 或 GB/T15684, 基础 检验方法为 GB/T 5510
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
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

苯并[a]芘, μ g/kg \leq	2.0	GB 5009.27
维生素 C (抗坏 血酸 ^b , g/kg \leq	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计) ^c , g/kg \leq	5.0	GB 5009.256
^a 铅的限量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; ^d 当添加磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠等磷酸盐时, 含砂量指标测定结果应扣除其添加量。		

拉面专用小麦粉、春卷专用小麦粉、饼干专用小麦粉、馒头专用小麦粉、面包专用小麦粉、生湿面专用小麦粉、麻花专用小麦粉、油条专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标										检 验 方 法
	拉面专用 小麦粉	春卷专用 小麦粉	饼干专用 小麦粉	馒头专用 小麦粉	面包专用 小麦粉	生湿面 专用小 麦粉	麻花专用 小麦粉	油条专用 小麦粉	膨化食品 专用小麦 粉	沙琪玛专 用小麦粉	
灰分(以干基 计), % \leq	0.65			0.75		0.80		0.85		GB 5009.4 或 GB/T 24872, 基 础检验方法为 GB 5009.4	
湿面筋, %	≥ 26	≤ 28	≥ 26	≥ 30	≥ 26				≥ 30	GB/T 5506.2 或 GB/T 5506.1, 基础检验方法为 GB/T 5506.2	

粉质曲线稳定时间, min	≥3	≤7	≥2	≥3	≥6	GB/T 14614
降落数值, s	≥	160				GB/T 10361
水分, %	≤	14.5				GB 5009.3 或 GB/T 5497, 基础 检验方法为 GB 5009.3
磁性金属物, g/kg	≤	0.003				GB/T 5509
含砂量 ^d , %	≤	0.02				GB/T 5508
脂肪酸值(以湿 基, KOH 计), mg/100g	≤	80				GB/T 5510 或 GB/T15684, 基础 检验方法为 GB/T 5510
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
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0				GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60				GB 5009.209
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18				GB 5009.12
镉(以 Cd 计),	≤	0.1				GB 5009.15

mg/kg			
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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
<p>^a 铅的限量严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>^b 适用于添加了维生素 C (抗坏血酸) 的产品;</p> <p>^c 适用于添加了磷酸盐的产品;</p> <p>^d 当添加磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠等磷酸盐时, 含砂量指标测定结果应扣除其添加量。</p>			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令第70号公布《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检测方法按照JJF 1070.2执行。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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、湿面筋、含砂量、磁性金属物、降落数值、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本文件适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，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、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，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、偶氮甲酰胺、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、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*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌 *Streptomyces mobaraensis*）、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯中的一种或多种食品添加剂，经混合、过筛、包装而成的专用于面包、烩面、面条、饺子、速冻面食、面皮、糖糕、包点、饅饅面、饼类、刀削面、拉面、春卷、饼干、馒头、面包、生湿面、麻花、油条、膨化食品、沙琪玛的专用小麦粉。

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

益海嘉里（安阳）食品工业有限公司