



413463S-2025



南阳市康圣粮油有限公司企业标准

Q/NKL 0002S-2025

# 复配专用小麦粉

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

南阳市康圣粮油有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市康圣粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨星运、王志强、周旺、李昊蔓。

H N

Q B

# 复配专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了复配专用小麦粉的分类、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，添加药食同源【黄精粉、山药粉、陈皮粉、枸杞子粉、茯苓粉、木瓜粉、薏苡仁粉、阿胶粉、赤小豆粉、紫苏子（籽）粉、沙棘粉、白果粉、白扁豆粉、百合粉、莲子粉、鸡内金粉、葛根粉中的一种或几种】或其提取物、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、小麦胚芽、大米粉、黑米粉、紫米粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、银耳粉中的一种或几种）、坚果籽类粉（核桃粉、板栗粉、黑芝麻粉、花生粉、葵花籽粉、芝麻粉中的一种或几种）、全蛋粉、蛋黄粉、海带粉、抹茶粉、绿茶粉、大麦苗粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、人参粉（人工种植 5 年及以下）中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙、碳酸镁、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装而成的复配专用小麦粉。

根据小麦粉的品质特性和食品用途，分为以下三类：

复配专用高筋小麦粉：面筋含量高且筋力强，适合于制作面包等；

复配专用中筋小麦粉：面筋含量适中，适合于制作馒头、面条等；

复配专用低筋小麦粉：面筋含量低，适合于制作蛋糕和饼干等。

## 2 要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 或 GB/T 17892 或 GB/T 17893 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 药食同源物质应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。

2.1.3 药食同源物质提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.4 地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）的规定。

2.1.5 谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、小麦胚芽、大米粉、黑米粉、紫米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉应符合关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（卫生部公告 2010 年第 3 号）的规定。

2.1.11 人参粉（人工种植 5 年及以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。

3.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.13 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

2.1.14 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.16 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.17 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.20 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.22 大麦苗粉应符合关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告 2012 年第 8 号）的规定。

2.1.23 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.24 抹茶粉应符合 GB/T 34778 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	粉状或微粒状，无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，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
	复配专用高筋小麦粉	复配专用中筋小麦粉	复配专用低筋小麦粉	
湿面筋含量, g/100g	≥30.0	≥26.0	<26.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
面筋指数	≥80	-	-	LS/T 6102

粉质稳定性（稳定时间），min	≥8.0	-	-	GB/T 14614
水分，g/100g	≤	14.5		GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	1.60		GB 5009.4
含砂量，%	≤	0.02		GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
降落数值，s	≤	200		GB/T 10361
脂肪酸值（以湿基计），mgKOH/100g	≤	80		GB/T 5510
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（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
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
六六六，mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
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
苯并（a）芘，μg/kg	≤	2.0		GB 5009.27
<sup>a</sup> 磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0		GB 5009.256
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加该食品添加剂的产品的检验。				

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

#### 2.6 其他要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、湿面筋，复配专用高筋小麦粉还应增加：面筋指数、粉质稳定性（稳定时间）中的至少一项。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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加药食同源【黄精粉、山药粉、陈皮粉、枸杞子粉、茯苓粉、木瓜粉、薏苡仁粉、阿胶粉、赤小豆粉、紫苏子（籽）粉、沙棘粉、白果粉、白扁豆粉、百合粉、莲子粉、鸡内金粉、葛根粉中的一种或几种】或其提取物、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、谷物杂粮粉、小麦胚芽粉、小麦胚芽、大米粉、黑米粉、紫米粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、银耳粉中的一种或几种）、坚果籽类粉（核桃粉、板栗粉、黑芝麻粉、花生粉、葵花籽粉、芝麻粉中的一种或几种）、全蛋粉、蛋黄粉、海带粉、抹茶粉、绿茶粉、大麦苗粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、人参粉（人工种植 5 年及以下）中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙、碳酸镁、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装而成的复配专用小麦粉。

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 8607《专用小麦粉》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市康圣粮油有限公司

QB