



410109S-2025



益海嘉里（郑州）食品工业有限公司企业标准

Q/YHHN 0004S-2025

# 专用小麦粉

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

益海嘉里（郑州）食品工业有限公司 发布

# 前 言

本标准由益海嘉里（郑州）食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：益海嘉里（郑州）食品工业有限公司。

本标准主要起草人：高巍、郭丽莹、张文静、吴辉、曹宇锋、申晓楠。

本标准自发布实施日起替代 Q/YHHN 0004S-2024。

本标准同样适用的企业如下：

序号	生产企业名称	企业地址
1	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
2	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
3	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
4	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工业园
5	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
6	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
7	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
8	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
9	益海嘉里（太原）粮油食品工业有限公司	山西转型综合改革示范区唐槐产业园西贾北街69号
10	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东路东侧
11	益海嘉里（兰州）粮油工业有限公司	甘肃省兰州市兰州新区松花江街300号
12	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
13	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
14	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
15	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
16	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
17	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
18	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
19	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
20	益海（周口）小麦工业有限公司	周口市南环路东段路南
21	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

# 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（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、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*）、 $\alpha$ -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*）、 $\beta$ -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（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 *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、包装而成的用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、生湿面、速冻面食、面皮、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、膨化食品的专用小麦粉。

根据原辅料不同分为：面包用小麦粉、馒头用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、汉堡用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷小麦粉、麻花用小麦粉、包点用小麦粉、膨化食品用小麦粉。

## 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 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.8 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.10 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.13 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 蛋白酶、脂肪酶、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 $\beta$ -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。
- 2.1.16 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.17 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.18 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 大豆粉应符合 GB 2715 的规定
- 2.1.21 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 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	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性状	粉末状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
色泽	乳白色或白色	
		取适量样品于洁净的白瓷盘中,在自然光下目视观察性状、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	项目
水分, %		≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, %	饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、包点用小麦粉	≤ 0.75	GB 5009.4
	面条用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉	≤ 0.8	
	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉、膨化食品用小麦粉	≤ 0.85	
	沙琪玛用小麦粉	≤ 1	
湿面筋, %	糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、膨化食品用小麦粉	≥ 18	GB/T 5506.2
	馒头用小麦粉、饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉、包点用小麦粉	≥ 24	
	面条用小麦粉、饺子用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉	≥ 26	
	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉	≥ 30	
	沙琪玛用小麦粉	≥ 50	
粗细度	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、膨化食品用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉	全部通过 CB30 号筛， CB36 号筛留存量不超过 15.0%	GB/T 5507
	面条用小麦粉、馒头用小麦粉、饺子用小麦粉、烩面用小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、饼	全部通过 CB36 号筛，	

	类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、包点用小麦粉		CB42 号筛留存量不超过 10.0%	
粉质曲线稳定 时间, min	面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、膨化食品用小麦粉、饼干用小麦	≥	1.5	GB/T 14614
	面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、 饼类用小麦粉、生湿面用小麦粉、速冻面食用小麦粉、面皮用小麦粉、糖糕用小麦粉、油条用小麦 粉、春卷用小麦粉、麻花用小麦粉、包点用小麦粉	≥	3	
	糕点用小麦粉	≤	7	
降落数值, s		≥	160	GB/T 10361
含砂量, %		≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg		≤	0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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*(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, μg/kg		≤	2.0	GB 5009.27
维生素 C (抗坏血酸) <sup>a</sup> , g/kg		≤	0.2	GB 5009.86

磷酸盐（以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<sup>a</sup> 适用于添加了维生素 C（抗坏血酸）的产品。			
<sup>b</sup> 适用于添加了磷酸盐的产品。			
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

H N

Q B

#### 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 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、湿面筋、粗细度、含砂量、磁性金属物。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（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、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*）、 $\alpha$ -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*）、 $\beta$ -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（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 *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、包装而成的用于面包、馒头、面条、饺子、糕点、饼干、汉堡、沙琪玛、拉面、烩面、饼类、生湿面、速冻面食、面皮、糖糕、油条、春卷、麻花、包点、膨化食品的专用小麦粉。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（郑州）食品工业有限公司