



410418S-2025



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0009S-2025

小麦粉

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

河南想念面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、余秀宏、孔令云、咎青佳、王建。

本标准自发布实施之日起代替 Q/HNXN 0009S-2023（备案号 412327S-2023，备案时间 2023.07.30）

H N

Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(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*)、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌<又名茂源链霉菌>*Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]中的两种或两种以上，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉中的一种或几种}，经混合包装而成的小麦粉。

根据加工精度和灰分为分类指标，小麦粉分为精制粉、标准粉、普通粉、特精粉四个类别。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.3 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.4 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.5 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.6 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.7 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.8 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.13 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

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

2.1.17 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察外观形态、色泽，嗅其气味。
色泽、气味	具有该产品应有的色泽，无异味	

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
	精制粉	标准粉	普通粉	特精粉	
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星				GB/T 27628或GB/T 5504
灰分（以干基计），% ≤	0.70	1.10	1.60	0.60	GB 5009.4或GB/T 24872
脂肪酸值（以湿基，KOH计），mg/100g ≤	80				GB/T 5510或GB/T 15684
湿面筋，% ≥	22.0				GB/T 5506.1或GB/T 5506.2
水分，% ≤	14.5				GB 5009.3或GB/T 5497
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 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
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1				GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg ≤	1.0				GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.02				GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg ≤	1000				GB 5009.111
苯并[a]芘，μg/kg ≤	2.0				GB 5009.27
玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤	60				GB 5009.209
赭曲霉毒素A，μg/kg ≤	5.0				GB 5009.96
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0				GB 5009.256

抗坏血酸（维生素 C） ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。			

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

出厂检验项目包括：感官要求、加工精度、水分、灰分、含砂量。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、碳酸钙、碳酸镁、磷酸三钙、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、酶制剂[脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、 β -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -葡聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*)、蛋白酶(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*)、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*)、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌<又名茂源链霉菌>*Streptomyces mobaraensis*)、谷氨酰胺酶（来源：解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*)、过氧化氢酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、转化酶（蔗糖酶）（来源：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*)、转葡糖苷酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)]中的两种或两种以上，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉中的一种或几种}，经混合包装而成的小麦粉。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》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提供依据。

本品配料中所使用的复配食品添加剂是以淀粉或大豆蛋白粉作为稀释载体，以保障复配工艺的均匀混合（淀粉或大豆蛋白粉在复配食品添加剂中的占比 10%-50%，复配食品添加剂在终产品中的添加量 \leq 4%）。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。