



410366S-2025



河 南 京 派 全 麦 粮 油 科 技 有 限 公 司 企
业 标 准

Q / H J P 0 0 0 2 S - 2 0 2 5

专用小麦粉

2 0 2 5 / 0 2 / 0 5 发 布

2 0 2 5 / 0 2 / 0 5 实 施

河 南 京 派 全 麦 粮 油 科 技 有 限 公 司 发 布

前 言

本标准由河南京派全麦粮油科技有限公司提出。

本标准由河南省作物分子育种研究院、河南京派全麦粮油科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李正玲、王海荣。

本标准自发布实施日起替代Q/HJP 0002S-2024。

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,经清理(筛选、去石、磁选)、润麦、粉碎、筛理或不筛理制得普通小麦粉或全麦粉,再添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、复配食品添加剂{木瓜蛋白酶(来源木瓜)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis)、木聚糖酶(来源米曲霉Aspergillus oryzae)、 α -淀粉酶(来源黑曲霉Aspergillus niger)、脂肪酶(来源黑曲霉Aspergillus niger)、蛋白酶(来源米曲霉Aspergillus oryzae)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌Streptomyces mobaraensis)、半纤维素酶(来源黑曲霉Aspergillus niger)、葡糖氧化酶(来源米曲霉Aspergillus oryzae)、蔗糖脂肪酸酯、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、维生素C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的几种为原料,辅以或不辅以食用玉米淀粉、魔芋粉中的一种或两种}的一种或几种,再经混合,包装加工而成的专用小麦粉。

根据用途不同将产品分为不同类别:面条(挂面、烩面、拉面)专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、糕点专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面包专用小麦粉、油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、辣条专用小麦粉、自发专用小麦粉、自发专用全麦粉、馒头专用全麦粉。

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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色泽	白色	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
	面条、饺子 专用小麦粉	馒头、包子 专用小麦粉	糕点 专用 小麦 粉	面包 专用 小麦 粉	饼干 专用 小麦 粉	沙琪玛、油 条、辣条专用 小麦粉	馒头专用 全麦粉	自发专用 小麦粉	自发 专用全麦粉	
灰分（以干基计），%	≤ 0.7	0.70	0.85	0.85	0.75	1.1	2.2	1.5	2.2	GB 5009.4
湿面筋，g/100g	≥28	≥25	≤27	≥30	≤30	≥28	≥18	≥20	≥18	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥2.5	≥2.5	≤5.0	≥5.0	≤5.0	≥2.5	≥2.2	—	—	GB/T 14614
降落数值，s	≥ 200	250	200	250	250	150	150	—	—	GB/T 10361
酸度，碱液 mL/10g	≤ —	—	—	—	—	—	—	6	8	GB 5009.239
混合均匀度，变异系数	≤ —	—	—	—	—	—	—	7.0%	9.0%	GB/T 5918
馒头比容，mL/g	≥ —	—	—	—	—	—	—	1.7	1.2	LS/T 3209
水分，g/100g	≤	14.5								GB 5009.3
含砂量，%	≤	0.02								GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003								GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），mgKOH/100g	≤	80								GB/T 5510
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2								GB 5009.12
总砷*（以 As 计），mg/kg	≤	0.4								GB 5009.11
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 ₁ , 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	
苯并[α]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
总磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
维生素 C ^a (抗坏血酸), g/kg	≤	0.2	GB 5009.86

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762;

注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品。

QB

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品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、粉质曲线稳定时间（不适用于自发专用粉、自发专用全麦粉）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、粉碎、筛理或不筛理制得普通小麦粉或全麦粉，再添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、复配食品添加剂 {木瓜蛋白酶（来源木瓜）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源米曲霉*Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉*Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌*Streptomyces mobaraensis*）、半纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉*Aspergillus oryzae*）、蔗糖脂肪酸酯、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的几种为原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、魔芋粉中的一种或两种}的一种或几种，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。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提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南京派全麦粮油科技有限公司

QB