



410769S-2025



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0007S-2025

专用小麦粉

2025-03-12 发布

2025-03-12 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司面粉厂。

本标准主要起草人：王勇、李建廷、李丹阳、张世瑛、王飞。

本标准自发布实施日起替代Q/HNJ 0007S-2022（备案号：412321S-2022）。

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、润麦、研磨、清粉、筛理、制粉，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）、谷朊粉、大豆蛋白粉、酵母中的一种或几种，添加或不添加硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、维生素C（抗坏血酸）、碳酸钙、葡糖氧化酶（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*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、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*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

根据原料的不同，可以分为：馒头专用小麦粉、包子馒头专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烧饼专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.9 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 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 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖氧化酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、蛋白酶、麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 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	从混合均匀的样品中取出100g,置一洁净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质物,嗅其气味,品其滋味,应符合规定。
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、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	
	馒头专用小麦粉、包子馒头专用小麦粉	面条专用小麦粉	油条专用小麦粉	饺子专用小麦粉	烩面专用小麦粉	糕点专用小麦粉	面包专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	饼干专用小麦粉	拉面专用小麦粉	烧饼专用小麦粉		
灰分（以干基计），%	≤	0.70	0.75	0.85	0.75	0.75	0.75	0.70	0.70	0.75	0.70	0.70	GB 5009.4
湿面筋，%	≥	27.0	27.0	30.0	28.0	28.0	≤ 27.0	≥ 30.0	≤ 27.0	≤ 28.0	≥ 26.0	≥ 26.0	GB/T 5506.1
降落值，s	≥	250	200	--	200	--	200	250	250	250	250	250	GB/T 10361
粉质曲线稳定时间，min	≥	3.0	3.0	--	≥ 3.5	--	≤ 2.0	≥ 7.0	≤ 2.0	≤ 3.5	≥ 4.0	≥ 3.0	GB/T 14614
水分，%	≤	14.5											GB 5009.3
粗细度，%		CB36号筛全部通过，CB42号筛留存≤10%											GB/T 5507
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）（KOH），mg/100g ≤	80.0	GB/T 5510
苯并[a]芘，μg/kg ≤	2.0	GB 5009.27
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
维生素 C ^a ，g/kg ≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
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
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
*总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。		

2.4 净含量及允许短缺量

产品的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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、含砂量、粗细度的检验。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、润麦、研磨、清粉、筛理、制粉，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）、谷朊粉、大豆蛋白粉、酵母中的一种或几种，添加或不添加硬脂酰乳酸钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、维生素C（抗坏血酸）、碳酸钙、葡糖氧化酶（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*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、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*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用小麦粉。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》制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省南街村（集团）有限公司