



410829S-2025



舞阳县舞莲面粉有限责任公司企业标准

Q/WWW 0001S-2025

专用小麦粉

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

舞阳县舞莲面粉有限责任公司 发布

前 言

本标准由舞阳县舞莲面粉有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨新山、杨占勇、王伟强。

本标准替代Q/WWM 0001S-2018（备案号：410375S-2018，备案日期：2018-1-29）。

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原料，经清理、配麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、着水润麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、喷雾着水、研磨、筛理、配粉，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大豆粉（黄豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、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*）、 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*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）】中的一种或多种，混合、包装加工而成的专用于面包、面条、饺皮、馒头、发酵饼干、酥性饼干、蛋糕、糕点、油条、调味面制品、烩面、拉面、凉皮的小麦粉。

根据所用原料不同可分为：面包专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺皮专用小麦粉、馒头专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、油条专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、凉皮专用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆粉（黄豆粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.10 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.11 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.12 焦磷酸二氢二钠应符合 GB1886.328 的规定。

2.1.13 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.14 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.17 葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、半纤维素酶、木聚糖酶、谷氨酰胺转氨酶应符合 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、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	呈均匀一致的乳白色至乳黄色	
气 味	具有小麦粉固有的气味，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		
	面包专用小麦粉		面条专用小麦粉		饺子专用小麦粉		馒头专用小麦粉		发酵饼干专用小麦粉		酥性饼干专用小麦粉		蛋糕专用小麦粉		糕点专用小麦粉		油条专用小麦粉		调味面粉专用小麦粉		烩面、拉面专用小麦粉			凉皮专用小麦粉	
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级		精制级	普通级
灰分(以干基计), % ≤	0.60	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.55	0.85	0.53	0.85	0.55	0.85	0.60	0.85	1.0	1.2	0.60	0.85	0.60	0.85	GB 5009.4
面筋质(以湿基计), %	≥33		≥28		28~32		25~30		24~30		22~26		≤22	≤24	≤22	≤24	≥28		≥26		≥28		≥26		GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥10		≥5		≥5		≥3.0		≤3.5		≤2.5	≤3.5	≤1.5	≤2.0	≤1.5	≤2.0	≥3.0				≥5		≥3		GB/T 14614
降落数值, s	250~350		≥200		≥200		≥250		250~350		≥150		≥250		≥160		≥250				≥200		≥250		GB/T 10361
水分, % ≤	14.5																						GB 5009.3		
含砂量, % ≤	0.02																						GB/T 5508		
磁性金属物含量, g/kg ≤	0.003																						GB/T 5509		
脂肪酸值(以湿基计), mgKOH/100g ≤	80.0																						GB/T 5510		
总磷酸盐 ^a 【以(P ₀ ³⁻)计】, g/kg ≤	5.0																						GB 5009.256		
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0																						GB 5009.22		

脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg ≤	1000	GB 5009.111
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
六六六, mg/kg ≤	0.05	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
*总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg ≤	2.0	GB 5009.27
维生素 C ^a , g/kg ≤	0.2	GB 5009.86
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		

QB

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 规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、灰分。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原料，经清理、配麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、着水润麦、筛选、风选、打麦、去石、磁选、喷雾着水、研磨、筛理、配粉，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大豆粉（黄豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、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*）、 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*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）】中的一种或多种，混合、包装加工而成的专用于面包、面条、饺皮、馒头、发酵饼干、酥性饼干、蛋糕、糕点、油条、调味面制品、烩面、拉面、凉皮的小麦粉。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》的有关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

舞阳县舞莲面粉有限责任公司

QB