



410649S-2025

河南志情面业有限责任公司企业标准

Q/HZM 0003S-2025

专用小麦粉

2025-03-05 发布

2025-03-05 实施

河南志情面业有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南志情面业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵志国、安志锋、邵忠瑞、武永超。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZM 0003S-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、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加或不添加黑米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、绿豆粉、紫薯粉、青稞粉、苡麦粉、小米粉、大米粉、酵母（不适用于自发粉）、食用盐、食糖、食用葡萄糖、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉中的一种或几种，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、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、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：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源米曲霉或黑曲霉）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌）、过氧化氢酶（来源黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶中的一种或几种，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。

根据配料和产用途不同，可将产品分为不同种类：馒头用小麦粉、面包用小麦粉、面条用小麦粉、糕点用小麦粉、油条用小麦粉、饺子用小麦粉、（杂粮、糕点、馒头、面条、拉面、烩面、饺子）多用途小麦粉、（杂粮、面包、糕点、馒头、油条）自发粉。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定
- 2.1.8 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

- 2.1.9 生产用水应合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 黑米粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、紫薯粉、青稞粉、苡麦粉、小米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.14 酵母应符合 GB 31639 的规定
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.26 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.27 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29 蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、过氧化氢酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.30 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.31 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.32 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

2.2 感官要求

2.2.1 馒头用小麦粉、面包用小麦粉、面条用小麦粉、糕点用小麦粉、油条用小麦粉、饺子用小麦粉、（杂粮、糕点、馒头、面条、拉面、烩面、饺子）多用途小麦粉感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	正常	GB/T 5492
滋味与气味	正常	
外观形态	粉状或微粉状，无结块	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察外观形态、杂质
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.2.2（杂粮、面包、糕点、馒头、油条）自发粉感官要求应符合表 2 规定。

表 2 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	取适量样品于洁净的白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对色泽、外观形态、气味、滋味、杂质进行检验
滋味与气味	具有该品种应有的滋味与气味	
外观形态	粉末状或微粒状，无霉变和结块	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 馒头用小麦粉、面包用小麦粉、面条用小麦粉、糕点用小麦粉、油条用小麦粉、饺子用小麦粉、（杂粮、糕点、馒头、面条、拉面、烩面、饺子）多用途小麦粉理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分含量，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分含量（以干基计），%	≤ 1.1	GB 5009.4
粉质曲线稳定时间，min	≥ 1.5	GB/T 14614
降落数值，s	≥ 150	GB/T 10361
湿面筋含量，%	≥ 15	GB/T 5506.2
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，KOH 计），mg/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
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/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
磷酸盐 (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0 (仅适用于使用磷酸盐的产品)	GB 5009.256
维生素 C, g/kg	≤	0.2 (仅适用于使用维生素 C 的产品)	GB 5009.86

注, *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.3.2 (杂粮、面包、糕点、馒头、油条) 自发粉理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目		指标	检验方法
水分含量, %	≤	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, KOH 计), mg/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
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/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并(a)芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
磷酸盐(以磷酸根计), g/kg	≤	5.0(仅适用于使用磷酸盐的产品)	GB 5009.256
维生素C, g/kg	≤	0.2(仅适用于使用维生素C的产品)	GB 5009.86
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按 JJF 1070 规定的方法进行检测。

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定,真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定,污染物限量应符合 GB2762 的规定,农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

馒头用小麦粉、面包用小麦粉、面条用小麦粉、糕点用小麦粉、油条用小麦粉、饺子用小麦粉、(杂粮、糕点、馒头、面条、拉面、烩面、饺子)多用途小麦粉出厂检验项目为:感官要求、水分、灰分、湿面筋。型式检验按国家相关规定执行。

(杂粮、面包、糕点、馒头、油条)自发粉出厂检验项目为:感官要求、水分。

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主要原料，经清理、筛选、去石、润麦、磁选、研磨或机械粉碎、筛理，添加或不添加黑米粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、绿豆粉、紫薯粉、青稞粉、苡麦粉、小米粉、大米粉、酵母（不适用于自发粉）、食用盐、食糖、食用葡萄糖、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉中的一种或几种，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、蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、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：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、脂肪酶（来源：米曲霉或黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉或黑曲霉或枯草芽孢杆菌）、 β -淀粉酶（来源：大麦）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌）、葡糖淀粉酶（来源米曲霉或黑曲霉）、磷脂酶（来源：胰腺）、半纤维素酶（来源黑曲霉）、纤维素酶（来源：黑曲霉）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌又名茂源链霉菌）、过氧化氢酶（来源黑曲霉）、沙蒿胶、皂荚糖胶中的一种或几种，再经混合，包装加工而成的专用小麦粉。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定制定，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。

河南志情面业有限责任公司