



411124S-2025



恒升（新乡）食品有限公司企业标准

Q/HSY 0005S-2025

# 通用小麦粉

2025-04-16 发布

2025-04-16 实施

恒升（新乡）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由恒升（新乡）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张全胜、孙桂莲、杨青、陈会英。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSY 0005S-2023。

H N

Q B

# 通用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了通用小麦粉的分类、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、润麦、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸钙、碳酸镁、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、蛋白酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、过氧化氢酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的几种】，再经调配混合、包装而成的通用小麦粉。

根据面筋含量灰分和加工精度不同将产品分为：高筋特精粉、特制一等粉、特制二等粉、特制三等粉、特制四等粉、精制小麦粉、标准小麦粉、普通小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、高级雪花粉、富强粉。

## 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 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状或微粒状，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
	高筋 特精粉	高级 雪花粉	高筋 小麦粉、 富强粉	特制 一等粉	特制 二等 粉	特制 三等粉	特制 四等粉	精制小 麦粉	标准 小麦粉	普通 小麦 粉	低筋 小麦粉	
灰分含量（以干基计），% ≤	0.65	0.80	0.85	0.65	0.85	1.5	1.6	0.7	1.10	1.60	1.10	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋含量，%	≥30.0			≥22.0							≤24.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
水分含量，% ≤	14.5											GB 5009.3 或 GB/T 5497
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
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g ≤	80											GB/T 5510 或 GB/T 15684
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，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
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02											GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0											GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg ≤	2.0											GB 5009.27

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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
<sup>a</sup> 维生素 C, g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注 1: a 仅适用使用该添加剂的产品。注 2: *总砷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JJF 1070的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为: 感官要求、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、润麦、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂【抗坏血酸（又名维生素 C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸钙、碳酸镁、木聚糖酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 $\alpha$ -淀粉酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、脂肪酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、蛋白酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、过氧化氢酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的几种】，再经调配混合、包装而成的通用小麦粉。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，参考 GB/T 1355《小麦粉》制订本企业标准，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。

恒升（新乡）食品有限公司

Q B