



411230S-2025



郑州市庄稼人食品有限公司企业标准

Q/ZJR 0001S-2025

石磨小麦粉

2025-04-24 发布

2025-04-24 实施

郑州市庄稼人食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市庄稼人食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王航。

H N
Q B

石磨小麦粉

1 范围

本标准规定了石磨小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、破碎、皮芯分离、石磨制粉、筛理、包装加工而成的石磨小麦粉。

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。

2.2 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	取适量样品倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有小麦粉的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
粗细度，%	CQ20 号筛留存不超过 10%	GB/T 5507
湿面筋，%	≥ 16.0	GB/T 5506.2
灰分（以干基计），%	≤ 2.2	GB 5009.4
脂肪酸值（以湿基，KOH 计），mg/100g	≤ 80.0	GB/T 5510
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
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
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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
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
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 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

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、粗细度、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原料，经过清理、润麦、破碎、皮芯分离、石磨制粉、筛理、包装加工而成的石磨小麦粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照相关标准的要求制订本企业标准，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。

郑州市庄稼人食品有限公司

H N

Q B