



411010S-2025



河南永强面业有限公司企业标准

Q/HYQ 0003S-2025

# 自发小麦粉

2025-04-03 发布

2025-04-03 实施

河南永强面业有限公司 发布

## 前言

本标准由河南永强面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高建。

H N

Q B

# 自发小麦粉

## 1 范围

本标准规定了自发小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、玉米糝、黑麦粉、全麦粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、绿豆粉、赤（红）豆粉、花生粉、莲子粉、芝麻粉、山药粉、百合粉、糯米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、灿米粉、白砂糖、食用葡萄糖、维生素 C(又名抗坏血酸)中的一种或多种，添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉）、复配膨松剂（磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖醇、脂肪酶、食用玉米淀粉）中的一种或多种，按一定比例经配料、混合、包装等工艺加工而成的自发小麦粉。

根据原料不同可将产品分为不同种类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.3 玉米糝应符合 GB/T 22469 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.5 南瓜粉、莲子粉应符合 NY/T 714 的规定。

2.1.6 花生粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 山药粉、百合粉应卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.12 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.13 红薯粉、紫薯粉、绿豆粉、赤（红）豆粉、糯米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、灿米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.16 维生素 C(又名抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。

2.1.17 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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、霉变等现象	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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 2.2	GB 5009.4
酸度, mL/10g	0~6	GB 5009.239
混合均匀度(变异系数), %	≤ 7.0	GB/T 5918
馒头比容, mL/g	≥ 1.7	LS/T 3209
粗细度(通过 CQ20 号筛, 留存在筛上量), %	≤ 18	GB/T 5507
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 KOH 计), mg/100g	≤ 80.0	GB/T 5510
湿面筋, g/100g	≥ 22.0	GB/T 5506.2
<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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并 [a] 芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
<sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的自发小麦粉的检测。			

## 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

出厂检测项目包括：感官要求、水分、灰分、酸度、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、玉米糝、黑麦粉、全麦粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、绿豆粉、赤（红）豆粉、花生粉、莲子粉、芝麻粉、山药粉、百合粉、糯米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、灿米粉、白砂糖、食用葡萄糖、维生素 C(又名抗坏血酸)中的一种或多种，添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉）、复配膨松剂（磷酸三钙、维生素 C、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖醇、脂肪酶、食用玉米淀粉）中的一种或多种，按一定比例经配料、混合、包装等工艺加工而成的自发小麦粉。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南永强面业有限公司

QB