



411014S-2025



兰考县一村面业有限公司企业标准

Q/LYM 0002S-2025

专用小麦粉

2025-04-03 发布

2025-04-03 实施

兰考县一村面业有限公司 发布

前 言

本标准由兰考县一村面业有限公司提出。
本标准起草单位：兰考县一村面业有限公司。
本标准主要起草人：赵晓光。
本标准自发布实施之日起代替标准：Q/LYM 0002S-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。

根据配料和产品用途不同，可将产品分为：馒头、包子、花卷用小麦粉,面条（挂面、拉面、烩面、手工面、饸烙面、生湿面制品）用小麦粉,饺子用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 大豆粉应符合 GB 2715 的规定
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.12 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

- 2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.18 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.23 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 GB1886.174 的规定。
- 2.1.24 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.25 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 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	粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色	
气、滋味	具有正常的小麦粉固有的气味和滋味，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
		馒头、包子、花卷用小麦粉	面条（挂面、拉面、烩面、手工面、饅烙面、生湿面制品）用小麦粉	饺子用小麦粉	
水分，%	≤	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤	0.75	0.75	0.75	GB 5009.4
粉质曲线稳定时间，min	≥	2.0	2.0	2.0	GB/T 14614
降落数值，s	≥	250	200	200	GB/T 10361
面筋质（以湿基计），%	≥	26	26	26	GB/T 5506.2 或 GB/T 5506.1

粗细度, %		CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10	GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿基计) (KOH), mg/100g	≤	80	GB/T 5510
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	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 (PO ₄ ³⁻) 计】, g/kg	≤	5.0 (仅适用于添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256
维生素 C, g/kg	≤	0.2 (仅适用于添加维生素 C 的产品)	GB 5009.86
注: *铅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

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、净含量及允许短缺量、粗细度、水分、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

兰考县一村面业有限公司

QB