



411523S-2025



清丰县杜姐食品加工厂（个体工商户）企业标准

Q/QDJ 0001S-2025

小麦粉制品

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

清丰县杜姐食品加工厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由清丰县杜姐食品加工厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：杜银华。

H N
Q B

小麦粉制品

1 范围

本标准规定了小麦粉制品的分类、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，添加或不添加谷物杂粮粉【大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、燕麦、燕麦片、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、藜麦、薏仁、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、黑豆、红薯、紫薯中的一种或几种】、蔬菜粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、黄瓜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、荠菜、槐花、上海青、莲藕、莴笋、苜蓿、榆钱、荠菜、红薯叶、山药中的一种或几种）、大葱（经预处理）、鸡蛋（经预处理）、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉、酵母抽提物、香辛料粉【孜然、辣椒、八角、姜、花椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、丁香、蒙百里香、百里香、葱、蒜中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、谷氨酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，含葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、 α -淀粉酶、木聚糖酶、大豆膳食纤维、食用淀粉中的一种或几种）、改性大豆磷脂、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、乳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、甘油、D-异抗坏血酸及其钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、天然胡萝卜素、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、成型、裹豆皮或不裹、烙制定型或蒸制定型、冷却、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食小麦粉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为饼丝、饼块、面饼、面皮、豆皮面串（麻辣串）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 蔬菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 大葱应清洁、卫生、无腐烂变质。

2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.9 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉应符合 GB 36144 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.20 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.25 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.26 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.27 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.28 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.29 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.30 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.31 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.33 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.34 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.38 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.39 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1. 41生活饮用水应符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，按照食用方式熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
^a 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009.256

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

对于定量包装的产品，其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 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于计重称量的预包装食品）。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粉为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉【大米、糯米、红米、黄米、紫米、黑米、小米、玉米、燕麦、燕麦片、莜麦、高粱、荞麦、大麦、青稞、藜麦、薏仁、绿豆、红豆、蚕豆、芸豆、扁豆、鹰嘴豆、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、黑豆、红薯、紫薯中的一种或几种】、蔬菜粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、黄瓜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、芝麻叶、荠菜、槐花、上海青、莲藕、莴笋、苜蓿、榆钱、荠菜、红薯叶、山药中的一种或几种）、大葱（经预处理）、鸡蛋（经预处理）、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉、酵母抽提物、香辛料粉【孜然、辣椒、八角、姜、花椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、丁香、蒙百里香、百里香、葱、蒜中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、谷氨酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种，含葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、 α -淀粉酶、木聚糖酶、大豆膳食纤维、食用淀粉中的一种或几种）、改性大豆磷脂、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、乳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、甘油、D-异抗坏血酸及其钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、天然胡萝卜素、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、成型、裹豆皮或不裹、烙制定型或蒸制定型、冷却、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食小麦粉制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在GB 2760中的产品类别为06.03.02小麦粉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

清丰县杜姐食品加工厂（个体工商户）