

Q/ZML 0003S-2025



中粮面业（漯河）有限公司企业标准

Q/ZML 0003S-2025

混合小麦粉

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

中粮面业（漯河）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（漯河）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（漯河）有限公司、中粮（郑州）粮油工业有限公司。

本标准主要起草人：张会涛、周文卓、吕晓亚、赵磊、王振杰。

本标准同样适用的制造企业：中粮（郑州）粮油工业有限公司（地址：郑州经济技术开发区航海东路1746号）。

本标准自发布之日起代替 Q/ZML 0003S-2020（备案号 416338S-2020）。

H N

Q B

混合小麦粉

1 范围

本标准规定了混合小麦粉的分类、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、研磨、筛理加工成小麦粉，添加黑米粉（黑米经熟制或不熟制后粉碎成粉）、玉米粉（玉米经熟制或不熟制后粉碎成粉）、糯米粉、南瓜粉中的一种或几种为原料，添加食品添加剂维生素C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、脂肪酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae），经过混合、包装而成的非即食的混合小麦粉。

产品根据添加杂粮粉种类不同，分为黑米混合小麦粉、玉米混合小麦粉。

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 黑米粉、糯米粉应符合LS/T 3302的规定。

2.1.3 玉米粉应符合GB/T10463或LS/T 3303的规定。

2.1.4 南瓜粉应符合NY/T 1393的规定。

2.1.5 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.6 复配食品添加剂应符合GB 26687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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块。	取20-50克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅，对色泽、性状、气、滋味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致。	
气、滋味	具有该品种应有的气滋味，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/（%）	≤ 14.0	GB 5009.3
粗细度/（%）	CB36号筛留存不超15.0%	GB/T 5507
灰分/（%）（以干物计）	≤ 0.80	GB 5009.4
含砂量/（%）	≤ 0.02	GB/T5508
磁性金属物/（g/kg）	≤ 0.003	GB/T 5509

脂肪酸值（以湿基计）(mgKOH/100g)	≤	80	GB/T15684
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
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
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
*铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.123
苯并[a]芘/（μg/kg）	≤	2.0	GB 5009.27
维生素 C（抗坏血酸）/（g/kg）	≤	0.2	GB 5009.86
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、粗细度、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主要原料，经清理、研磨、筛理加工成小麦粉，添加黑米粉（黑米经熟制或不熟制后粉碎成粉）、玉米粉（玉米经熟制或不熟制后粉碎成粉）、糯米粉、南瓜粉中的一种或几种为原料，添加食品添加剂维生素 C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*），经过混合、包装而成的非即食的混合小麦粉。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》，参照 GB/T 1355《小麦粉》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中“铬”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮面业（漯河）有限公司