



Q/ZML 0002S-2025

中粮面业（漯河）有限公司企业标准

Q/ZML 0002S-2025

专用小麦粉

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、中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（安阳）有限公司、中粮面业（武汉）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）、中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、中粮面业（安阳）有限公司（地址：安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东1号）、中粮面业（武汉）有限公司（地址：湖北省武汉市蔡甸经济开发区凤凰山工业园凤凰路20号）。

本标准自发布之日起代替 Q/ZML 0002S-2023。

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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉（小麦粉或全麦粉），添加或不添加食品辅料淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、大豆粉（黄豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

产品分类：糕点专用小麦粉、馒头专用小麦粉（馒头粉、包点馒头粉）、面包专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺皮专用小麦粉、烩面专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、油条专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、乌冬面专用小麦粉、热干面专用小麦粉、面包专用全麦粉、糕点专用全麦粉、馒头专用全麦粉、面条专用全麦粉。

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 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.6 维生素C应符合GB 14754的规定。

2.1.7 葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）应符合GB 1886.174的规定。

2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。

2.1.9 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。

2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

2.1.11 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

2.1.12 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。

2.1.13 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.14 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.15 全麦粉应符合LS/T 3244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、口尝，对性状、色泽、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。

脂肪酸值（以湿基计） (mgKOH/100g) ≤	80	100	GB/T 15684
总膳食纤维含量(以干基计)， % ≥	/	9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计)， μg/kg ≥	/	200	LS/T 3244-201 5 附录 A 规定的方法
铅 ^{±1} (以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.18		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 /(μ g/kg) ≤	5.0		GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ (μ g/kg) ≤	1000		GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μ g/kg) ≤	60		GB 5009.209
赈曲霉毒素 A/(μ g/kg)	5.0		GB

≤		5009. 96
维生素 C（抗坏血酸） ^注 ² /（g/kg） ≤	0. 2	GB 5009. 86
磷酸盐（以 P O ³⁻ ₄ 计） ^注 ³ /（g/kg） ≤	5. 0	GB 5009. 256
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） ≤	1. 0	GB 5009. 123
苯并[a]芘/（μ g/kg） ≤	2. 0	GB 5009. 27
注 1：指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2：适用于添加维生素 C 的产品。 注 3：适用于添加磷酸盐的产品。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070.2的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881及GB13122的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、理化指标中的水分、灰分、面筋、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物。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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉（小麦粉或全麦粉），添加或不添加食品辅料淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、大豆粉（黄豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用小麦粉。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》、LS/T 3244《全麦粉》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“铅”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