



411439S-2025



河南金利源农产品有限公司企业标准

Q/HJN 0001S-2025

# 专用小麦粉

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

河南金利源农产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南金利源农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李小相、孟磊。

本标准自发布之日起替代：Q/HJN 0001S-2019。

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，经筛选、磁选、清理、磨研、制粉，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、大豆膳食纤维粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、酵母、复配小麦粉改良剂（复配食品添加剂）【以 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（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*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、碳酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、抗坏血酸（维生素 C）中的几种为原料，添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的一种或两种，添加或不添加沙蒿胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的一种或几种】中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

按照配方不同产品可分为：面条专用小麦粉、烩面专用小麦粉；拉面专用小麦粉、面线专用小麦粉、包子专用小麦粉、馒头专用小麦粉；饺子专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉、包点专用小麦粉、烧饼专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、面包专用小麦粉、发酵饼干专用小麦粉、酥性饼干专用小麦粉。

## 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.7 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 青稞粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 酵母应符合 GB/T 20886.2 和 GB 31639 的规定。

2.1.12 复配小麦粉改良剂（复配食品添加剂）应符合 GB 26687 的规定。

H N

Q B

2.1.13 生产用水应符合 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

性状	要求	检验方法
性状	呈松散粉末状，无霉变和结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有该产品应有的气味、无霉味、酸味、苦味或其他异味	
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
	馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、包点专用小麦粉	发酵饼干专用小麦粉	酥性饼干专用小麦粉	面条专用小麦粉、面线专用小麦粉	拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉	面包专用小麦粉	油条专用小麦粉	烧饼专用小麦粉	饺子皮专用小麦粉	糕点专用小麦粉	
灰分（以干基计），%	≤0.70	≤0.70	≤ 0.70	≤ 0.70	≤0.85	≤0.75	≤0.75	≤0.85	≤0.85	≤0.70	≤0.70	GB 5009.4
湿面筋，%	≥25	24~30	22~26	≥26.0	≥28	≤24.0	≥30.0	≥28.0	≥22.0	28.0~32.0	≤24.0	GB/T 5506.1 或 GB/T5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥3.0	≤3.5	≤3.5	≥3.0	≥5	≤2.0	≥7	≥3.0	≥2.0	≥3.5	≤2.0	GB/T 14614
降落数值，s	≥250	250~350	≥150	≥200	≥200	≥250	250~350	≥250	≥150	≥200	≥160	GB/T 10361
水分，% ≤	14.5											GB 5009.3
粗细度，%	CB36 号筛全部通过，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%											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
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
玉米赤霉烯酮，μg/kg ≤	60											GB 5009.209

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0	GB 5009.96
*总砷 (以 As 计), $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	0.2	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	2.0	GB 5009.27
维生素 C (抗坏血酸) <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), $\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0	GB 5009.256
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 指标仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

#### 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 的规定。

#### 2.5 生产过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、粗细度、净含量及允许短缺量。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，经筛选、磁选、清理、磨研、制粉，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、大豆膳食纤维粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、酵母、复配小麦粉改良剂（复配食品添加剂）【以  $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（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*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、碳酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、抗坏血酸（维生素 C）中的几种为原料，添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的一种或两种，添加或不添加沙蒿胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的一种或几种】中的几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金利源农产品有限公司

QB