



411775S-2025



新乡瑞盛食品有限公司企业标准

Q/XRSS 0001S-2025

专用小麦粉

2025-06-10 发布

2025-06-10 实施

新乡瑞盛食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡瑞盛食品有限公司起草并提出。
本标准主要起草人：王志明。

Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种），添加或不添加复配小麦粉处理剂[玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、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*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）中的一种或几种]，经混合、称量、包装而成的专用小麦粉。

根据产品的用途不同，产品分为：馒头包子专用小麦粉、面条专用小麦粉、水面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、油炸类食品专用小麦粉（油条专用小麦粉、油饼专用小麦粉、麻花专用小麦粉、春卷专用小麦粉）、糕点专用小麦粉、烩面拉面专用小麦粉、饼类食品专用小麦粉、调味面制品专用小麦粉、膨化食品专用小麦粉。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 大豆粉应符合 GB 2715 的规定

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 复配小麦粉处理剂[玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、蛋白酶]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	粉状	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净的白色盘（瓷盘或 同类容器）中，在自然
色泽	乳白色	

气味	具有小麦粉固有的气味，无异味	光下观察色泽、 性状和杂质，闻其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味	具有小麦粉固有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

H N

Q B

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 专用 小麦 粉	面条 专 用 小 麦 粉	水面条 专用小 麦粉	饺子 专用 小麦 粉	油炸 类食 品专 用小 麦粉	烩面 拉面 专用 小麦 粉	糕点专 用小麦 粉	饼类食品专 用小麦粉	调味面制品 专用小麦粉	膨化食品 专用小麦粉		
水分，%	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤	0.55	0.75	0.55	0.55	0.85	0.55	1.60	0.70	1.60	1.60	GB 5009.4
湿面筋含量，%	≥	24.0	24.0	25.0	26.0	26.0	26.0	24.0	24.0	26.0	24.0	GB/T 5506.2
粗细度	≤	全通 CB36 号筛，留存 CB42 号筛不超 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
粉质曲线稳定时间，min	≥	2.0	2.0	3.0	3.0	/	4.0	/	/	/	/	GB/T 14614
降落数值，s	≥	200	200	200	200	/	200	/	/	/	/	GB/T 10361
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.40										GB 5009.11

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.20	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
苯并(a)芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
维生素 C(抗坏血酸) ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
总磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T5009.19
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
注： a 仅适用于添加维生素 C（抗坏血酸）的产品。 b 仅适用于磷酸盐的产品 *总砷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 JJF1070 规定

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、含砂量，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原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加辅料（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种），添加或不添加复配小麦粉处理剂[玉米淀粉、磷酸三钙、磷酸二氢钠、维生素 C（抗坏血酸）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、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*）、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）中的一种或几种]，经混合、称量、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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡瑞盛食品有限公司