



412272S-2025



河南斯美特食品有限公司企业标准

Q/HSMT 0010S-2025

专用小麦粉

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南斯美特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南斯美特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄一、王有利、孟繁有、王书风、杨峰伟。

本标准替代 Q/HSMT 0010S-2022。

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、大豆蛋白粉、大豆粉、谷朊粉中的一种或多种），添加或不添加添加剂或复配添加剂（含两种以上添加剂）【磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、维生素 C（抗坏血酸）、碳酸镁、碳酸钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、酶制剂（蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶 A2、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、过氧化氢酶中的一种或几种）】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，产品分类有：馒头包子专用小麦粉、面条专用小麦粉、皮子水面专用小麦粉、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）、烩面拉面专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、面包专用小麦粉、饼干专用小麦粉、速冻面制品专用小麦粉、馅饼专用小麦粉、多用途专用小麦粉。

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 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.10 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.16 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.17 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.18 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.19 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.21 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。

2.1.22 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。

2.1.23 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.24 酶制剂应符合 GB 1886.174 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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	乳白色至乳黄色	
气、滋味	具有小麦粉固有的气味和滋味，无异味	
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
	馒头包子专用小麦粉	面条专用小麦粉	皮子水面专用小麦粉	饺子专用小麦粉	油炸食品专用小麦粉	烩面拉面粉专用小麦粉	手抓饼专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉	面包专用小麦粉	其它产品	
水分，%	≤ 14.5										GB 5009.3 或 GB/T 5497
灰分（以干基计），%	≤ 0.55	0.55	0.55	0.55	0.85	0.55	0.55	0.85	0.85	0.55	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋，%	≥ 25	≥ 26	≥ 28	≥ 28	≥ 25	≥ 26	≥ 25	≤ 30	≥ 30	≥ 25	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥ 3	≥ 3	≥ 4	≥ 3	-	≥ 5	-	≤ 3.5	≥ 7	-	GB/T 14614
降落数值，s	≥ 200	200	200	200	-	200	-	-	250	-	GB/T 10361
粗细度，%	CB36 号筛全通过，留存 CB42 号筛不超 10.0%								全通 CB30 号筛，留存 CB36 号筛不超 15%		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 计), mg/100g	≤	80	GB/T 5510 或 GB/T 15684
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
^a 维生素 C, g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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
注 1: a 仅适用使用相应食品添加剂的产品。			
注 2: *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 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, 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、粗细度。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、大豆蛋白粉、大豆粉、谷朊粉中的一种或多种），添加或不添加添加剂或复配添加剂（含两种以上添加剂）【磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、维生素 C（抗坏血酸）、碳酸镁、碳酸钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、酶制剂（蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶 A2、半纤维素酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、过氧化氢酶中的一种或几种）】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，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。

河南斯美特食品有限公司

QB