



412534S-2025



新乡市思丰粉业有限公司企业标准

Q/XSF 0001S-2025

专用小麦粉

2025-08-20 发布

2025-08-20 实施

新乡市思丰粉业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市思丰粉业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈清华、温永健。

本标准自发布实施日起替代 Q/XSF 0001S-2025（备案号：410573S-2025）。

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、强筋小麦中的一种或两种为主要原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加大豆粉（外购或以大豆为原料，经清理、粉碎加工而成）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂〔木瓜蛋白酶（来源木瓜）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蔗糖脂肪酸酯、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的几种为原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、魔芋粉中的一种或两种〕的一种或几种，再经调配混合、包装加工而成的专用小麦粉。

根据加工精度和用途不同将产品分为不同类别：馒头用小麦粉、面包用小麦粉、面包用强筋小麦粉、饺子用小麦粉、面条用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、（面包、糕点、馒头、饺子等）多用途高筋小麦粉、（馒头、包子、饺子、速冻食品等）多用途小麦粉、（馒头、包子、饺子、速冻食品等）多用途强筋小麦粉、发酵面制品用小麦粉、油炸面制品用小麦粉、月饼用小麦粉、烩面拉面用小麦粉、辣条用小麦粉、包点用小麦粉、速冻食品用小麦粉、包点用强筋小麦粉、老面馒头包点用小麦粉。

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 强筋小麦应符合 GB/T 17892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.12 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

项 目	要 求	检验方法
性 状	固态粉状，无结块	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	1.2	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	(面包、糕点、馒头、饺子等)多用途高筋小麦粉	≥ 30	GB/T 5506.2
	其他产品	15~45	
粉质曲线稳定时间, min	≥	2.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥	150	GB/T 10361
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), mgKOH/100g	≤	80	GB/T 5510
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总砷*(以As计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
苯并[α]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
总磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96

玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
维生素 C ^a (抗坏血酸), g/kg	\leq	0.2	GB 5009.86
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。			

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 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 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦、强筋小麦中的一种或两种为主要原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加大豆粉（外购或以大豆为原料，经清理、粉碎加工而成）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、复配食品添加剂〔木瓜蛋白酶（来源木瓜）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蔗糖脂肪酸酯、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的几种为原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、魔芋粉中的一种或两种〕的一种或几种，再经调配混合、包装加工而成的专用小麦粉。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。

新乡市思丰粉业有限公司

QB