



412974S-2025



郑州众天面业有限公司企业标准

Q/ZZM 0001S-2025

# 专用小麦粉

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

郑州众天面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南众天面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：柳广现。

本标准替代 Q/ZZM 0001S-2018。

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，经过清理、磨研、筛理，添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、酶制剂（蛋白酶、木聚糖酶、脂肪酶、 $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -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、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、复配食品添加剂[维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、三聚磷酸钠、葡糖氧化酶、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、硬脂酰乳酸钙]中的一种或几种，经过混合包装而成的专用于【饺子、馄饨、面条（面条、拉面、烩面等）、包点（馒头、包子等）、蛋糕、面包、速冻面制品、复配（多用途）（适用于馒头、包点、面条、饺子、凉皮、油炸面制品等）】的专用小麦粉。

根据用途不同可分为不同产品。

## 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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.5 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.6 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.7 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.8 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.13 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.16复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.17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	粉状	取样品适量，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	乳白色至乳黄色	
气 味	具有小麦粉的气味，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。

项 目	指 标							检验方法	
	饺子、 馄饨 专用 小麦 粉	面条 专用 小麦 粉	蛋糕 专用 小麦 粉	包点 专用 小麦 粉	面包 专用 小麦 粉	复配 (多用 途)专 用小麦 粉	速冻面 制品专 用小麦 粉		
水分,%	≤	14.5						GB 5009.3 或 GB/T 5497	
灰分(以干基计),%	≤	0.70	0.70	0.70	0.70	0.75	1.60	0.70	GB 5009.4 或 GB/T 24872
面筋质(以湿基计),%	≥	28	26	26	26	26	22	26	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥	3.0	3.0	5.0	3.0	3.0	3.0	3.0	GB/T 14614 或 GB/T 15684
降落数值, s	≥	200						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, KOH 计), mg/100g	≤	80						GB/T 5510	
总砷*(以 As 计), mg/kg	≤	0.4						GB 5009.11	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2						GB 5009.12	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02						GB 5009.17	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1						GB 5009.15	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0						GB 5009.123	
维生素 C <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2						GB 5009.86	
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0						GB 5009.256	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0						GB 5009.22	

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27
*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
°适用于添加相应食品添加剂的产品。			

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量。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主要原料，经过清理、磨研、筛理，添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、碳酸钙、酶制剂（蛋白酶、木聚糖酶、脂肪酶、 $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -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、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、复配食品添加剂[维生素C、磷酸三钙、焦磷酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、三聚磷酸钠、葡糖氧化酶、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、硬脂酰乳酸钙]中的一种或几种，经过混合包装而成的专用于【饺子、馄饨、面条（面条、拉面、烩面等）、包点（馒头、包子等）、蛋糕、面包、速冻面制品、复配（多用途）（适用于馒头、包点、面条、饺子、凉皮、油炸面制品等）】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。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南众天面业有限公司

QB