



412640S-2025

河南省福乐道口面业有限公司企业标准

Q/FULE 0001S-2025

专用小麦粉

2025-09-03 发布

2025-09-03 实施

河南省福乐道口面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省福乐道口面业有限公司提出。

本标准由滑县市场监督管理局滑县产品质量检验检测中心和河南省福乐道口面业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李科娴、刘建涛、吴子鹏、丁逢淞。

本标准自实施之日起替代 Q/FULE 0001S-2023（备案号：411488S-2023）。

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和（或）优质小麦为主要原料，经过清理、加水润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母、鸡蛋粉、谷物杂粮粉【大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、藜麦粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种】、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、沙蒿胶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）中的几种】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同，产品类别为：面条用小麦粉、拉面用小麦粉、生湿面用小麦粉、意大利面用小麦粉、线面用小麦粉、烩面用小麦粉、饺子用小麦粉、速冻食品用小麦粉、馒头用小麦粉、包点用小麦粉、烧饼用小麦粉、凉皮用小麦粉、月饼用小麦粉、面包用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、手抓饼用小麦粉、油条用小麦粉、煎饼用小麦粉、发酵面制品用小麦粉、油炸面制品用小麦粉。

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 优质小麦应符合GB/T 17892和GB 2715的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉应符合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 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.8 鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.9 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.10 抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。

- 2.1.11 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.15 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.16 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.17 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.18 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.19 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.20 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.24 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.25 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.26 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.27 聚偏磷酸钾应符合GB 1886.325的规定。
- 2.1.28 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.29 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。
- 2.1.30 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.31 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.33 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.34 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.35 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.36 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	粉状或微粒状，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
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

(1) 面条用小麦粉、拉面用小麦粉、生湿面用小麦粉、意大利面用小麦粉、线面用小麦粉、烩面用小麦粉、饺子用小麦粉、速冻食品用小麦粉、馒头用小麦粉、包点用小麦粉、手抓饼用小麦粉、煎饼用小麦粉、发酵面制品用小麦粉、烧饼用小麦粉、凉皮用小麦粉、月饼用小麦粉、油条用小麦粉、油炸面制品用小麦粉的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	面条/拉面/线面/烩面/生湿面/意大利面用小麦粉	饺子/速冻食品用小麦粉	馒头/包点/手抓饼/煎饼/发酵面制品用小麦粉	烧饼/凉皮/月饼用小麦粉	油条/油炸面制品用小麦粉	
湿面筋, %	≥26.0	≥28.0	≥25.0	≥25.0	≥28	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≥3.0	≥1.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥200	200	250	250	200	GB/T 10361
水分含量, %	≤14.5					GB 5009.3
灰分含量(以干基计), %	≤1.10					GB 5009.4 或 GB/T 24872
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 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
维生素 C, g/kg	≤0.2 (仅适用于使用维生素 C 的产品)					GB 5009.86
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤5.0 (仅适用添加磷酸盐的产品)					GB 5009.256
六六六, mg/kg	≤0.05					GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.05					GB/T 5009.19
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：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

(2) 面包用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、沙琪玛用小麦粉的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	面包/沙琪玛 用小麦粉	发酵饼干 用小麦粉	酥性饼干 用小麦粉	蛋糕/糕点 用小麦粉	
湿面筋, %	≥33.0	24.0~30.0	22.0~26.0	≤22.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≤3.5	≤3.5	≤2.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥250	250~350	150	150	GB/T 10361
水分含量, %	≤	14.5			GB 5009.3
灰分含量(以干基计), %	≤	1.10			GB 5009.4 或 GB/T 24872
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 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
维生素 C, g/kg	≤	0.2(仅适用于使用维生素 C 的产品)			GB 5009.86
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0(仅适用添加磷酸盐的产品)			GB 5009.256
六六六, mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
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：*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 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、水分含量、灰分含量、净含量及允许短缺量、粉质曲线稳定时间、降落数值。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和（或）优质小麦为主要原料，经过清理、加水润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母、鸡蛋粉、谷物杂粮粉【大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、藜麦粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种】、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素C）、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、沙蒿胶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）中的几种】中的一种或几种，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。

河南省福乐道口面业有限公司

QB