



412669S-2025



漯河坤元食品制造有限公司企业标准

Q/LKS 0001S-2025

复配小麦粉

2025-09-08 发布

2025-09-08 实施

漯河坤元食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由漯河坤元食品制造有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵治军。

H N

Q B

复配小麦粉

1 范围

本标准规定了复配小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉（高筋小麦粉、中筋小麦粉、低筋小麦粉中的一种或几种）为主要原料，添加谷朊粉、麸皮（粉碎）、燕麦仁（粉碎）、葛根（粉碎）、山药（粉碎）、茯苓（粉碎）中的一种或几种，经混合、包装而成的复配小麦粉。

根据原料不同分为：高筋复配小麦粉、中筋复配小麦粉、低筋复配小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 麸皮、燕麦仁应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 葛根、山药、茯苓应符合《中华人民共和国药典》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，无结块	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有专用小麦粉应有的色泽	
气、滋味	具有专用小麦粉应有的气味和滋味，无哈味、霉变等异味	
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
	高筋复配小麦粉		中筋复配小麦粉		低筋复配小麦粉		
	一等	二等	一等	二等	一等	二等	
湿面筋含量, %	≥30		≥26		≤24	<26	GB/T 5506.1
面筋指数 ≥	90	80	-	-	-	-	LS/T 6102
粉质稳定性(稳定时间), min ≥	12.0	8.0	-	-	-	-	GB/T 14614
最大拉伸阻力, EU ≥	500	400	-	-	-	-	GB/T 14615
灰分含量, % ≤	1.6		0.55	1.6	1.6		GB 5009.4
降落数值, S ≥	200						GB/T 10361
粗细度, %	CB36 号筛全通过, 留存 CB42 号筛不超 10.0%						GB/T 5507

脂肪酸值(以湿基计), %	≤	80	GB/T 5510
水分含量, %	≤	14.5	GB 5009.3
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.03	GB/T 5509
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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
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, μg/kg	≤	60.0	GB 5009.209
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: *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 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂量应符合 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、粗粒度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉（高筋小麦粉、中筋小麦粉、低筋小麦粉中的一种或几种）为主要原料，添加谷朊粉、麸皮（粉碎）、燕麦仁（粉碎）、葛根（粉碎）、山药（粉碎）、茯苓（粉碎）中的一种或几种，经混合、包装而成的复配小麦粉。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河坤元食品制造有限公司

H N

Q B