



410172S-2026



许昌豫襄面粉有限公司企业标准

Q/XYM 0002S-2026

石磨小麦面粉

2026-01-23 发布

2026-01-23 实施

许昌豫襄面粉有限公司 发布

前　　言

本标准由许昌豫襄面粉有限公司提出并起草。
本标准起草人：刘莎莎。

H N

Q B

石磨小麦面粉

1 范围

本标准规定了石磨小麦面粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经过磁选、振动筛选、去石、清理、润麦、脱皮、石磨磨粉、清粉、筛理、包装而成的石磨小麦面粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 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
色 泽	具有本品应有的色泽	
性 状	粉状	
气、滋 味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	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

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, g/100g	≤ 1.6	GB 5009.4
湿面筋含量 , %	≥ 22	GB/T 5506.2
加工精度(全部通过CQ20号筛), %	≤ 10	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计, KOH计), mg/100g	≤ 80.0	GB/T 5510
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	GB/T 5009.19
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	GB5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	5.0	GB5009.209

注: 带*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

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。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为原料，经过磁选、振动筛选、去石、清理、润麦、脱皮、石磨磨粉、清粉、筛理、包装而成的石磨小麦面粉。

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。

许昌豫襄面粉有限公司

H N

Q B