



410020S-2026



封丘县五里井制粉有限公司企业标准

Q/FWLJ 0001S-2026

专用小麦粉

2026-01-09 发布

2026-01-09 实施

封丘县五里井制粉有限公司 发布

前 言

本标准由封丘县五里井制粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李元芬。

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，经清理、润麦、研磨、筛理，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、谷物或杂粮粉（大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、玉米糝、燕麦粉、筱麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大黄米粉、藜麦粉、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种）、复配食品添加剂【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、碳酸钙、碳酸镁、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酶制剂中的几种】中的一种或几种，再经调配混合、包装加工而成的专用小麦粉。

根据配料和用途不同将产品分为不同类别：面条（挂面、拉面、烩面）专用小麦粉、饺子专用小麦粉、凉皮专用小麦粉、速冻食品（速冻饺子、速冻面制品、速冻丸子）专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、饼干专用小麦粉、油条专用小麦粉、油炸面制品专用小麦粉。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.6 谷物或杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色泽	白色	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
	面条 专用小麦粉	饺子、凉皮、速冻 食品专用小麦粉	面包专用小 麦粉	蛋糕、糕点、饼干 专用小麦粉	馒头、包子、手抓 饼、发酵面制品专 用小麦粉	油条、油炸面制品 专用小麦粉	
湿面筋, g/100g	≥26	≥28	≥30	<26	≥25	≥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	≥3.0	≥1.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥	200					GB/T 10361
水分, g/100g	≤	14.5					GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	1.6					GB 5009.4
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[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
维生素 C ^a (抗坏血酸), g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762;			
注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品。			

2.4 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

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：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，经清理、润麦、研磨、筛理，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母、谷物或杂粮粉（大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、玉米糝、燕麦粉、筱麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、大黄米粉、藜麦粉、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种）、复配食品添加剂【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、碳酸钙、碳酸镁、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酶制剂中的几种】中的一种或几种，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。

封丘县五里井制粉有限公司