



410912S-2026



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0042S-2026

通用小麦粉

2026-04-16 发布

2026-04-16 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司面粉厂。

本标准主要起草人：王勇、李建廷、李丹阳、张世瑛、王飞。

本标准自发布实施日起替代Q/HNJ 0042S-2025（备案号：410768S-2025）

H N

Q B

通用小麦粉

1 范围

本标准规定了通用小麦粉的分类、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、清粉（提取或不提取麦芯）、筛理，添加或不添加抗坏血酸（又名维生素C）、复配食品添加剂【维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 protease（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中几种】中的一种或几种，经过混合包装而成的通用小麦粉。

根据工艺不同分为：精制粉（特精小麦粉、其它精制小麦粉）、标准粉、普通粉。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.4 抗坏血酸（又名维生素C）应符合 GB 14754 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 | 随机抽取两袋试样，打开包装，取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品尝滋味。 |
| 色 泽 | 具有产品特有的混合色泽 | |
| 气 味、滋味 | 具有产品特有的气滋味、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。

表 2 理化指标

| 项 目 | 类 别 | | | | 检验方法 |
|-----|-------|---------|-------|-------|------|
| | 特精小麦粉 | 其它精制小麦粉 | 标准小麦粉 | 普通小麦粉 | |
| | 精制粉 | | 标准粉 | 普通粉 | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|--|---------------------------------|------|-------------|------|----------------|
| 面筋质（以湿重计），% \geq | 26.0 | 26.0 | 22.0 | 22.0 | GB/T 5506.1 |
| 灰分（以干基计），% \leq | 0.55 | 0.70 | 1.10 | 1.60 | GB 5009.4 |
| 加工精度 | 按标准样品或仪器测定值对照检验麸星 | | | | GB/T 5504 湿法为准 |
| 粗细度，% | 全部通过CB 36号筛，CB42号筛留存 \leq 10% | | 全部通过CQ 20号筛 | | GB/T 5507 |
| 脂肪酸值（以湿基计）（KOH），mg/100g \leq | 80 | | | | GB/T 5510 |
| 水分，% \leq | 14.5 | | | | GB 5009.3 |
| 含砂量，% \leq | 0.02 | | | | GB/T 5508 |
| 磁性金属物，g/kg \leq | 0.003 | | | | GB/T 5509 |
| *总砷（以As计），mg/kg \leq | 0.4 | | | | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计），mg/kg \leq | 0.2 | | | | GB 5009.12 |
| 总汞（以Hg计），mg/kg \leq | 0.02 | | | | GB 5009.17 |
| 铬（以Cr计），mg/kg \leq | 1.0 | | | | GB 5009.123 |
| 镉（以Cd计），mg/kg \leq | 0.1 | | | | GB 5009.15 |
| 六六六，mg/kg \leq | 0.05 | | | | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg \leq | 0.05 | | | | GB/T 5009.19 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg \leq | 5.0 | | | | GB 5009.22 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg \leq | 1000 | | | | GB 5009.111 |
| 玉米赤霉烯酮， μ g/kg \leq | 60 | | | | GB 5009.209 |
| 赭曲霉毒素A， μ g/kg \leq | 5.0 | | | | GB 5009.96 |
| 苯并（a）芘， μ g/kg \leq | 2.0 | | | | GB 5009.27 |
| 维生素C ^a ，g/kg \leq | 0.2 | | | | GB 5009.86 |
| 磷酸盐 ^a （以 P ₀₄ ³⁻ 计），g/kg \leq | 5.0 | | | | GB 5009.256 |
| 注：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | | | |
| a仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。 | | | | | |

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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、加工精度、含砂量。型式检验按国家。

H N

Q B

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、清粉（提取或不提取麦芯）、筛理，添加或不添加抗坏血酸（又名维生素C）、复配食品添加剂【维生素 C、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 protease（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中几种】中的一种或几种，经过混合包装而成的通用小麦粉。

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省南街村（集团）有限公司