



411348S-2026



虞城县百禾食品有限公司企业标准

Q/CBS 0001S-2026

专用小麦粉

2026-05-22 发布

2026-05-22 实施

虞城县百禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县百禾食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭福建。

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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加全麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豆粕粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮粉、小麦胚粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、食品工业用酶制剂中的两种或两种以上，含或不含食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种}中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为：面条专用小麦粉、烩面专用小麦粉、馒头专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、饺子专用小麦粉、包子专用小麦粉、饼干专用小麦粉、油条专用小麦粉、拉面专用小麦粉、线面专用小麦粉、挂面专用小麦粉、刀削面专用小麦粉、面包专用小麦粉。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 或 GB/T 47387 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用小麦麸皮粉应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.9 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 食用豆粕粉应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.16 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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	呈松散粉末状，无霉变和结块	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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		指 标				检验方法	
		面条、烩面、油条、手抓饼、拉面、线面、挂面、刀削面（专用小麦粉）	饺子、包子（专用小麦粉）	馒头、面包（专用小麦粉）	饼干专用小麦粉		
					发酵饼干专用小麦粉		酥性饼干专用小麦粉
水分，%	≤	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	GB 5009.4
湿面筋，%		≥26.0	28.0~32.0	25.0~30.0	24.0~30.0	22.0~26.0	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间，min		≥3.0	≥3.5	≥3.0	≤3.5	≤3.5	GB/T 14614
降落数值，s		≥200	≥200	≥250	250~350	≥200	GB/T 10361
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）（KOH），mg/100g	≤	80					GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0					GB 5009.22
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
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0					GB 5009.96

*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.48	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
维生素 C（抗坏血酸） ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	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

注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 指标仅适用于使用该食品添加剂的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、灰分。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为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加全麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、大豆粉、红豆粉、绿豆粉、豌豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豆粕粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮粉、小麦胚粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、复配食品添加剂{抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、食品工业用酶制剂中的两种或两种以上，含或不含食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种}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。

虞城县百禾食品有限公司

Q B