



411349S-2026



虞城县百禾食品有限公司企业标准

Q/CBS 0002S-2026

通用小麦粉

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

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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉、包装而成的通用小麦粉。

根据加工精度、灰分含量不同可分为：超级特精小麦粉、超级雪花小麦粉、普通小麦粉、富强小麦粉、精制麦芯小麦粉、麦芯小麦粉、特优一粉（普通小麦粉）、特优二粉（普通小麦粉）。

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 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	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	
	超级特精 小麦粉	超级雪花小 麦粉	富强小麦 粉	精制麦芯小 麦粉	麦芯小麦粉	普通小麦粉	特优一 粉（普 通小麦 粉）	特优二粉 （普通小 麦粉）		
灰分（以干基计），%	≤	0.65	0.7	0.7	0.7	0.7	1.6	1.6	1.6	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	
湿面筋，%	≥	22.0								GB/T 5506.1
粗细度	CB30	全部通过								GB/T 5507
	CB36	全部通过	留存量不超过 10.0%					留存量不 超过 10.0%		
	CB42	留存量不超过 10.0%	留存量不超过 15.0%					留存量不 超过 25.0%		

含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
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
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。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

H N

Q B

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

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、粗细度、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

H 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、制粉、包装而成的通用小麦粉。

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。

H N

虞城县百禾食品有限公司

Q B