



411686S-2026



洛阳市喜洁康面粉有限公司企业标准

Q/YXM 0002S-2026

专用小麦粉

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

洛阳市喜洁康面粉有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市喜洁康面粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡灿坡。

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原料，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加复配小麦粉面粉处理剂【碳酸钙、维生素C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉】、复配小麦粉面粉处理剂【抗坏血酸（维生素C）、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用淀粉】、复配小麦粉面粉处理剂【维生素C、 α -淀粉酶、木聚糖酶、碳酸钙、脂肪酶、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉】中的一种或几种，经混合、包装制成的专用于馒头和面条的小麦粉。

根据原料配比和用途不同分为：馒头专用粉、面条专用粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB2715 的规定。

2.1.2 复配小麦粉面粉处理剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 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	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	乳白色	
气味	正常气味，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
水分, g/100g	\leq 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）， g/100g	\leq 0.7	GB 5009.4
粗细度, g/100g	全部通过 CB36 号筛（馒头专用粉）	GB/T 5507

		全部通过 CB36 号筛；留存 CB42 号筛 \leq 10%(面条专用粉)	
湿面筋, g/100g	\geq	25 (馒头专用粉)	GB/T 5506.1
		26 (面条专用粉)	或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	\geq	3.0	GB/T 14614
降落数值, s	\geq	250 (馒头专用粉)	GB/T 10361
		200(面条专用粉)	
含砂量, %	\leq	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	\leq	0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μ g/kg	\leq	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μ g/kg	\leq	1000	GB 5009.111
^a 维生素 C, g/kg	\leq	0.2	GB 5009.86
玉米赤霉烯酮, μ g/kg	\leq	60	GB 5009.209
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	\leq	0.02	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.11
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.19
镉 (以 Cd 计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	\leq	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μ g/kg	\leq	2.0	GB 5009.27
^b 磷酸盐, g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加维生素 C 的产品。			
b 仅限添加磷酸盐的产品。			

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

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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、粉质曲线稳定时间。
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原料，经筛选、磁选、清洗、制粉，添加复配小麦粉面粉处理剂【碳酸钙、维生素 C、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源：李氏木霉 *Trichoderma reesei*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉】、复配小麦粉面粉处理剂【抗坏血酸（维生素 C）、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用淀粉】、复配小麦粉面粉处理剂【维生素 C、 α -淀粉酶、木聚糖酶、碳酸钙、脂肪酶、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉】中的一种或几种，经混合、包装制成的专用于馒头和面条的小麦粉。

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，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。

洛阳市喜洁康面粉有限公司