



411787S-2026



商丘如意面业有限公司企业标准

Q/SRM 0001S-2026

专用小麦粉

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

商丘如意面业有限公司 发布

前 言

本标准由商丘如意面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海亮、王正亮。

本标准自发布实施日起替代 Q/SRM 0001S-2023 （备案号：410897S-2023）。

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,经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉,添加或不添加黄豆粉、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、高直链玉米抗性淀粉(RS2)中的一种或几种】、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种,添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、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、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C(抗坏血酸)、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蛋白酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木瓜蛋白酶(来源:木瓜 *Carica papaya*)、木聚糖酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -淀粉酶(来源:大麦 *barley*)、谷氨酰胺转氨酶[来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶 A2(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)中的一种或多种,经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、包点、小笼包、老面包点、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺皮、肠旺面、拉面、烩面、油条、饼类、牛肉面、牛肉拉面、牛肉拉面专用的非即食小麦粉。

根据原辅料不同可分为:糕点专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、包点专用小麦粉、小笼包专用小麦粉、老面包点专用小麦粉、速冻馒头专用小麦粉、速冻面制品专用粉、面包专用小麦粉、家用面包专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、饼干专用小麦粉、面条饺皮专用小麦粉、肠旺面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、油条专用小麦粉、饼类专用小麦粉、牛肉面专用小麦粉、牛肉拉面专用小麦粉。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。Q/ZZLG 0003S-2022
- 2.1.9 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.12 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.13 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.14 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.15 蛋白酶、脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖淀粉酶、磷脂酶 A2、谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶、半纤维素酶、纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.16 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.21 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.23 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.25 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.27 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.30 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.31 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.32 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.34 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.35 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.36 高直链玉米抗性淀粉（RS2）应符合 T/YLSPJS 001 的规定。
- 2.1.37 黄豆粉应符合 GB 2715 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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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
	糕点专 用小麦 粉	蛋糕专 用小麦 粉	饼干专 用小麦 粉	面条饺皮专 用小麦粉、拉 面专用小麦 粉、烩面专用 小麦粉、	馒头专用小麦 粉、包子专用小 麦粉、包点专用 小麦粉、小笼包 专用小麦粉、老 面包点用小麦 粉	速冻馒头专用小 麦粉、 速冻面制品专用 小麦粉、 饼类专用小麦粉	油条专 用小麦 粉	沙琪玛 专用小 麦粉、肠 旺面专 用小麦 粉	面包专 用小麦 粉、家用 面包专 用小麦 粉	牛肉面专 用小麦 粉、牛肉 拉面专用 小麦粉	
灰分/（%）	≤	0.75	0.75	0.70		0.70	0.80	1.0	0.80	0.7	GB 5009.4
湿面筋含量/（%）		≤27	≤30	≥26		≥22	≥28	≥30	≥28	≥28	GB/T 5506.2
降落数值/(s)	≥	200	200	200		200	200	200	200	200	GB/T 10361
水分/（%）	≤	14.5									GB 5009.3
磁性金属物/（g/kg）	≤	0.003									GB/T 5509
含砂量/（%）	≤	0.02									GB/T 5508

脂肪酸值（以湿基计，KOH 计）/(mg/100g) ≤	80	GB/T 15684
铅（以 Pb 计） ^{注 1} /（mg/kg） ≤	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计） /（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计） /（mg/kg） ≤	0.02	GB 5009.17
总砷（以 As 计） /（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计） /（mg/kg） ≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/（μ g/kg） ≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /（μ g/kg） ≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μ g/kg） ≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/（μ g/kg） ≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A/（μ g/kg） ≤	5.0	GB 5009.96
维生素 C（抗坏血酸） ^{注 2} /（g/kg） ≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^{注 3} /（g/kg） ≤	5.0	GB 5009.256

注 1：指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。注 2：适用于添加维生素 C 的产品。注 3：适用于添加磷酸盐的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合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、湿面筋含量、含砂量。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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加黄豆粉、食用淀粉【小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、高直链玉米抗性淀粉（RS2）中的一种或几种】、大豆蛋白粉、谷朊粉、酵母中的一种或几种，添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、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、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素 C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂源链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶 A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于糕点、蛋糕、饼干、馒头、包子馒头、包点、小笼包、老面包点、速冻馒头、速冻面制品、面包、沙琪玛、面条、饺子、肠旺面、拉面、烩面、油条、饼类、牛肉面、牛肉拉面、牛肉拉面专用的非即食小麦粉。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘如意面业有限公司