



411822S-2026



新郑市富民面业有限公司企业标准

Q/FMMY 0005S-2026

炒制面粉

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

新郑市富民面业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市富民面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯栋涛。

H N
Q B

炒制面粉

1 范围

本标准规定了炒制面粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉、豆粉、红薯粉、紫薯粉、糯米粉、谷朊粉、花生、芝麻（黑、白）、红枣或（片/粒/粉）、核桃仁、果蔬粉、坚果籽类或粉中的一种或几种，经配料、混合、烘焙（炒制）（未完全熟制）、晾凉、包装而成非即食炒制面粉。

根据原辅料不同可分为：单一型炒制面粉、混合炒制面粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3黑麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4黑全麦粉、全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7红薯粉、紫薯粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9红枣或（片/粒）应符合 GB/T 5835 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.10红枣粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.11花生、芝麻（黑、白）、核桃仁、坚果籽类及粉应符合 GB 19300 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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009. 3
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0. 18	GB 5009. 12
*该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

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

应符合 GB 14881 的规定。

2. 6 其它要求

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；农药最大残留限量应符合 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。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粉、黑麦粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉、豆粉、红薯粉、紫薯粉、糯米粉、谷朊粉、花生、芝麻（黑、白）、红枣或（片/粒/粉）、核桃仁、果蔬粉、坚果籽类或粉中的一种或几种，经配料、混合、烘焙（炒制）（未完全熟制）、晾凉、包装而成非即食炒制面粉。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市富民面业有限公司