



411519S-2026



河南聚粒面业有限公司企业标准

Q/HJL 0001S-2026

# 通用小麦粉

2026-06-08 发布

2026-06-08 实施

河南聚粒面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南聚粒面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：阴营芳。

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、白小麦、红小麦、黑小麦、绿小麦、紫小麦、褐小麦、黄小麦、蓝小麦中的一种或几种为原料，经清理、加水润麦、研磨、筛理、包装而成的通用小麦粉。

按照灰分含量和湿面筋含量的不同，产品类别分为：普通粉、标准粉、精制粉、特精粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦、白小麦、红小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.2 黑小麦、绿小麦、紫小麦、褐小麦、黄小麦、蓝小麦应符合GB 2715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	粉状或微粒状，无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
		标准粉	普通粉	精制粉	特精粉	
灰分含量（以干基计），%	≤	1.10	1.60	0.70	0.50	GB 5009.4 或 GB/T 24872
湿面筋含量，%	≥	22.0				GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
水分含量，%	≤	14.5				GB 5009.3
脂肪酸值（以湿基，KOH计），mg/100g	≤	80				GB/T 5510 或 GB/T 15684
含砂量，%	≤	0.02				GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003				GB/T 5509
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2				GB 5009.12

*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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
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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分含量、灰分含量、净含量及允许短缺量。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、白小麦、红小麦、黑小麦、绿小麦、紫小麦、褐小麦、黄小麦、蓝小麦中的一种或几种为原料，经清理、加水润麦、研磨、筛理、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。

河南聚粒面业有限公司

H N

Q B