



411910S-2026



濮阳市新宏海面业有限责任公司企业标准

Q/PHH 0002S-2026

复配小麦粉

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

濮阳市新宏海面业有限责任公司 发布

前 言

本标准由濮阳市新宏海面业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘怀增、张国强。

本标准自发布实施日起替代 Q/PHH 0002S-2025。

H N

Q B

复配小麦粉

1 范围

本标准规定了复配小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加杂粮粉（荞麦粉、大麦粉、藜麦粉、筱麦粉、黑麦粉、青稞粉、薏米粉、粟米粉、小黄米粉、玉米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、芡实粉、苦荞粉、燕麦粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、小麦胚芽、大米粉、黑米粉、紫米粉、果蔬粉（南瓜粉、山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉、土豆粉、芹菜粉、菠菜粉、红枣粉、胡萝卜粉、西兰花粉、番茄粉、黑桑葚粉、枸杞粉、苹果粉、黄瓜粉、枇杷果粉、山楂粉、梨粉、樱桃粉、桃粉、青梅粉、覆盆子粉、草莓粉、橘子粉、砂糖桔粉、橙子粉、柠檬粉、青柠粉、柚子粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、银耳粉一种或几种）、海带粉、甘蓝粉、坚果籽类粉（核桃粉、板栗粉、黑芝麻粉、花生粉、葵花籽粉、芝麻粉中的一种或几种）、抹茶粉、绿茶粉、杜仲叶粉、大麦苗粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙，添加或不添加维生素 A【来源醋酸视黄酯（醋酸维生素 A）或棕榈酸视黄酯（棕榈酸维生素 A）】、叶酸【来源叶酸（蝶酰谷氨酸）】、维生素 B₁（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸（尼克酸）（烟酸或烟酰胺）、铁（硫酸亚铁）、钙（碳酸钙）、锌（硫酸锌或葡萄糖酸锌）、硒（亚硒酸钠或硒酸钠或富硒酵母）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸或 L-赖氨酸天门冬氨酸盐）、酪蛋白磷酸肽中的一种或几种，再经调配混合、包装而成的复配小麦粉。

根据辅料不同将产品分为不同风味复配小麦粉。

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 杂粮粉、小麦胚芽粉、小麦胚芽、大米粉、黑米粉、紫米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.4 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 海带粉、甘蓝粉、抹茶粉、绿茶粉、杜仲叶粉、大麦苗粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.6 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.9 维生素 A【来源醋酸视黄酯（醋酸维生素 A）】应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.10 维生素 A【棕榈酸视黄酯（棕榈酸维生素 A）】应符合 GB 29943 的规定。
- 2.1.11 叶酸（来源叶酸（蝶酰谷氨酸））应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.12 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₁（硝酸硫胺素）应符合 GB 1903.20 的规定。

- 2.1.14 维生素B₂（核黄素）应符合GB 14752的规定。
- 2.1.15 烟酸（尼克酸）（烟酸）应符合GB 14757的规定。
- 2.1.16 烟酸（尼克酸）（烟酰胺）应符合GB 1903.45的规定。
- 2.1.17 铁（硫酸亚铁）应符合GB 29211的规定。
- 2.1.18 钙（碳酸钙）应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.19 锌（硫酸锌）应符合GB 25579的规定。
- 2.1.20 锌（葡萄糖酸锌）应符合GB 8820的规定。
- 2.1.21 硒（亚硒酸钠）应符合GB 1903.9的规定。
- 2.1.22 硒（硒酸钠）应符合GB 1903.56的规定。
- 2.1.23 硒（富硒酵母）应符合GB 1903.21的规定。
- 2.1.24 L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）应符合GB 1903.1的规定。
- 2.1.25 L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸或L-赖氨酸天门冬氨酸盐）应符合GB 1903.79的规定。
- 2.1.26 酪蛋白磷酸肽应符合GB 31617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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 2.2	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	≥ 10	GB/T 5506.2
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计）, mgKOH/100g	≤ 80	GB/T 5510
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷*（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.4	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
苯并[α]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
维生素 A ^a , μg/kg		600-1200	GB 5009.82
叶酸 ^a , μg/kg		1000-3000	GB 5009.211
维生素 B ₁ ^a , mg/kg		3-5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^a , mg/kg		3-5	GB 5009.85
烟酸 ^a , mg/kg		40-50	GB 5009.89
铁 ^a , mg/kg		14-26	GB 5009.90
钙 ^a , mg/kg		1600-3200	GB 5009.92
锌 ^a , mg/kg		10-40	GB 5009.14
硒 ^a , μg/kg		140-280	GB 5009.93
L-赖氨酸 ^a , g/kg		1-2	GB 5009.124
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加该营养强化剂的产品检验。			

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

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。食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、灰分。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为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加杂粮粉（荞麦粉、大麦粉、藜麦粉、筱麦粉、黑麦粉、青稞粉、薏米粉、粟米粉、小黄米粉、玉米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、芡实粉、苦荞粉、燕麦粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、小麦胚芽、大米粉、黑米粉、紫米粉、果蔬粉（南瓜粉、山药粉、怀山药粉、铁棍山药粉、土豆粉、芹菜粉、菠菜粉、红枣粉、胡萝卜粉、西兰花粉、番茄粉、黑桑葚粉、枸杞粉、苹果粉、黄瓜粉、枇杷果粉、山楂粉、梨粉、樱桃粉、桃粉、青梅粉、覆盆子粉、草莓粉、橘子粉、砂糖桔粉、橙子粉、柠檬粉、青柠粉、柚子粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、银耳粉一种或几种）、海带粉、甘蓝粉、坚果籽类粉（核桃粉、板栗粉、黑芝麻粉、花生粉、葵花籽粉、芝麻粉中的一种或几种）、抹茶粉、绿茶粉、杜仲叶粉、大麦苗粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙，添加或不添加维生素 A【来源醋酸视黄酯（醋酸维生素 A）或棕榈酸视黄酯（棕榈酸维生素 A）】、叶酸【来源叶酸（蝶酰谷氨酸）】、维生素 B₁（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、烟酸（尼克酸）（烟酸或烟酰胺）、铁（硫酸亚铁）、钙（碳酸钙）、锌（硫酸锌或葡萄糖酸锌）、硒（亚硒酸钠或硒酸钠或富硒酵母）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸或 L-赖氨酸天门冬氨酸盐）、酪蛋白磷酸肽中的一种或几种，再经调配混合、包装而成的复配小麦粉。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。

濮阳市新宏海面业有限责任公司

