



411929S-2026



濮阳市红生面业有限公司企业标准

Q/PHM 0001S-2026

# 专用小麦粉

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

濮阳市红生面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市红生面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜元坤、郭姣艳、程敏、韩哲慧、马振华、范文新、王莉敏、郭瑞军。

本标准自发布实施之日起替代Q/PHM 0001S-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，添加或不添加食用玉米淀粉、黄豆粉中的一种或几种，添加或不添加复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙中的几种，添加谷朊粉、食用玉米淀粉中的一种或几种】，按一定比例经配料、混合、包装加工而成的专用于包子、饺子、生湿面条、油条、馒头、糕点的小麦粉。

根据原辅料不同可分为不同产品：包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、生湿面条专用小麦粉、馒头专用小麦粉、油条专用小麦粉、糕点专用小麦粉。

## 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 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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、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，嗅其气味，并检查有无外来杂
色 泽	呈均匀一致的乳白色或白色	
气 味	具有小麦粉固有的的气味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	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
	包子、馒头专用小麦粉	饺子专用小麦粉	生湿面条专用小麦粉	糕点专用小麦粉	油条专用小麦粉	
灰分（以干基计），% ≤	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	GB 5009.4
粉质曲线稳定时间, min ≥	≥3.0	≥3.0	≥3.0	≤7.0	≥3.0	GB/T 14614
降落数值, s ≥	200					GB/T 10361
面筋质（以湿基计），% ≥	≥25	≥30	≥28	≤26	≥24	GB/T 5506.2
粗细度，%	全部通过 CB36 号筛，CB42 号筛留存量不超过 10.0%				全部通过 CB30 号筛，CB36 号筛留存量不超过 15.0%	GB/T 5507
水分，% ≤	14.5					GB 5009.3
含砂量，% ≤	0.02					GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg ≤	0.003					GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），mgKOH/100g ≤	80.0					GB/T 5510
总磷酸盐 <sup>a</sup> 【以（PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ）计】，g/kg ≤	5.0					GB 5009.256
维生素 C <sup>c</sup> ，g/kg ≤	0.2					GB 5009.86
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg ≤	5.0					GB 5009.22
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
赭曲霉毒素 A，μg/kg ≤	5.0					GB 5009.96
六六六，mg/kg ≤	0.05					GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.05					GB/T 5009.19
*总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.4					GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2					GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.02					GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0					GB 5009.123

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

## 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 规定

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

专用小麦粉是以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加不添加食用玉米淀粉、黄豆粉中的一种或几种，添加或不添加复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、抗坏血酸（又名维生素 C）、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙中的几种，添加谷朊粉、食用玉米淀粉中的一种或几种】，按一定比例经配料、混合、包装加工而成的专用于包子、饺子、生湿面条、油条、馒头、糕点的小麦粉。

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，参照 GB/T 1355《小麦粉》的要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市红生面业有限公司

Q B