



412281S-2026



河南粮把式农产品开发有限公司企业标准

Q/HLBS 0004S-2026

专用小麦粉

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

河南粮把式农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南粮把式农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周金标。

H N
Q B

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、玉米粉、山药粉、铁棍山药粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黑米粉、糯米粉、红薯粉、小麦胚芽粉、紫薯粉中一种或几种）、谷朊粉、果蔬粉、黑芝麻粉、核桃粉、青大麦苗粉、亚麻籽粉、抹茶粉、食用盐、白砂糖、食用酵母、食用菌粉（香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦麸皮、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、酶制剂中的几种，经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品不同分为：馒头用小麦粉、面包用小麦粉、面条用小麦粉、糕点用小麦粉、油条用小麦粉、饺子用小麦粉、（杂粮、糕点、馒头、面条、拉面、烩面、饺子）多用途小麦粉、生湿面制品专用小麦粉、发酵面制品专用小麦粉、油炸面制品专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 青稞粉、燕麦粉、高粱粉、薏仁米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黑米粉、糯米粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 青大麦苗粉应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.14 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.15 山药粉、铁棍山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.16 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.24 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.30 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	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该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 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分含量，%≤	14.5	GB 5009.3
灰分含量（以干基计），%≤	1.6	GB 5009.4
粉质曲线稳定时间,min≥	1.5	GB/T 14614

降落数值, s	≥	200	GB/T 10361
湿面筋含量, %		≥26 (其他) <26 (糕点用小麦粉)	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, KOH 计), mg/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
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
赈曲霉毒素 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
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
注*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限于添加山楂粉和苹果粉产品的检验。 b 仅适用于添加该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 的规定。

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

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁米粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、黑麦粉、玉米粉、山药粉、铁棍山药粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黑米粉、糯米粉、红薯粉、小麦胚芽粉、紫薯粉中一种或几种）、谷朊粉、果蔬粉、黑芝麻粉、核桃粉、青大麦苗粉、亚麻籽粉、抹茶粉、食用盐、白砂糖、食用酵母、食用菌粉（香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦麸皮、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、酶制剂中的几种，经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。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，参照 GB/T 8607《专用小麦粉》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南粮把式农产品开发有限公司