



413640S-2018



河南诚实人实业集团有限责任公司企业标准

Q/HCS 0002S-2018

---

# 小麦粉

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

河南诚实人实业集团有限责任公司 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准有河南诚实人实业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑勋、张登立、周冰洁、苏珂。

H N

Q B

# 小麦粉

## 1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等。

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，添加或不添加面粉处理剂（维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠）中的一种或几种，经过混合包装而成的小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.4 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。

2.1.5 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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	粉末状，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品固有的色泽	
气 味	具有小麦粉应有的气味，无异味	
滋 味	具有小麦粉应有的滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标								检验方法	
	特精粉	雪花粉	麦芯粉	原味粉	多用途小麦粉	高筋特精粉	高筋小麦粉	颗粒粉		
水分, %	≤	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	GB 5009. 3	
灰分(以干基计), %	≤	0.55	0.55	0.50	0.7	0.7	0.55	0.62	0.65	GB 5009. 4
湿面筋(以湿重计), %	≥	27	27	26	27	28	30	30	23	GB/T 5506.1
蛋白质, g/100g	≥	-	-	-	-	-	12.2	12.2	-	GB 5009. 5
加工精度	按照准样品对照检验粉色麸星, 符合标准样								GB/T 5504	
粗细度	CB36号筛全通过, CB42号筛留存量≤5.0%					CB30号筛全通过, CB36号筛留存量≤10%		CQ12号筛全通过		GB/T 5507
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤	80							GB/T 5510	
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	
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	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1							GB 5009. 15	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0							GB 5009. 123	
汞(以 Hg 计), g/kg	≤	0.02							GB 5009. 17	
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0							GB 5009. 27	
维生素 C, g/kg	≤	0.2							GB 5009. 86	
总磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0							GB 5009. 256	

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;食品中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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

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，添加或不添加面粉处理剂（维生素 C、磷酸三钙、三聚磷酸钠）中的一种或几种，经过混合包装而成的小麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 GB/T 1355《小麦粉》的有关规定，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。

本标准规定了小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南诚实人实业集团有限责任公司