



412652S-2025



白象食品集团（河南）面业有限公司企业标准

Q/BSJM 0001S-2025

专用小麦粉

2025-09-03 发布

2025-09-03 实施

白象食品集团（河南）面业有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品集团（河南）面业有限公司提出。

本标准主要起草人：宋强、施文慧。

本标准适用于白象食品集团（河南）面业有限公司。

地址：商丘市梁园区谢集镇

本标准自发布之日起，代替 Q/BSJM 0001S-2021，备案号：413323S-2021。

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，以及检验方法、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、色选、制粉，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、玉米粉、魔芋粉（魔芋胶）、食品加工用酵母、复配面粉处理剂[食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）两种或多种]，经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、包子、面条、速冻饺子、油条、方便面、饺子、面包、蒸饺、糖糕、拉面、烩面、手抓饼、月饼、包点、春卷的专用小麦粉。

根据辅料、食品添加剂以及用途的不同，可分为馒头专用粉【精制（6A特精粉、6A雪花粉）、普通】、包子专用粉【精制（6A特精粉、6A雪花粉）、普通】、面条专用粉（切面粉）、速冻饺子专用粉、饺子专用粉、方便面专用粉、面包专用粉、油条专用粉、蒸饺专用粉、糖糕专用粉、拉面专用粉、烩面专用粉、手抓饼专用粉、月饼专用粉、包点粉（7A雪晶粉）、春卷专用粉。

2 要求

2.1 原料、辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 大豆粉应符合 Q/ZJS 0001S 的规定。（见附录A）
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.14 复配面粉处理剂应符合 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
色泽	乳白色或黄白色	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
气味	具有本品特有的气味，无异味	
外观形态	粉状，无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标应符合表 2、表 3 的规定。

表2 理化指标

项目及分类	馒头专用粉		包子专用粉				面条专用粉		速冻饺子专用粉		饺子专用粉	方便面专用粉	面包专用粉	油条专用粉	检验方法	
	精制		普通	精制		普通	精制	普通	精制	普通	精制	-	-	-		
质量等级	6A 特精粉	6A 雪花粉		6A 特精粉	6A 雪花粉										普通	精制
灰分（以干基计），%	≤	0.52	0.55	0.70	0.52	0.55	0.6	0.55	0.70	0.55	0.70	0.60	0.90	0.75	0.75	GB 5009.4
湿面筋，%	≥	26					28					30		GB/T 5506.2		
水分，%	≤	14.5														GB 5009.3
含砂量，%	≤	0.02														GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003														GB/T 5509
脂肪酸值（以湿重计）/ （KOH），mg/100g	≤	80														GB/T 5510
粉质曲线稳定时间，min	≥	-					-	3.0	3.5		3.5	-	7	-	GB/T 14614	
降落数值，s	≥	250												-	GB/T 10361	
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
*总砷(以As计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
维生素C, g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
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
注: *指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

表3 理化指标

项目	蒸饺专用粉	糖糕专用粉	拉面专用粉	烩面专用粉	手抓饼专用粉	月饼专用粉	包点粉	春卷专用粉	检验方法
灰分（以干基计），% ≤	0.55	0.60	0.70	0.70	0.70	0.70	0.55	0.70	GB 5009.4
湿面筋，% ≥	26							20	GB/T 5506.2
水分，% ≤	14.5								GB 5009.3
含砂量，% ≤	0.02								GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.003								GB/T 5509
脂肪酸值（以湿重计）（KOH），mg/100g ≤	80								GB/T 5510
粉质曲线稳定时间，min ≥	3		-	3	3	-	3	-	GB/T 14614
降落数值，s ≥	250								GB/T 10361
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
*总砷（以As计），mg/kg ≤	0.4								GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.2								GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg ≤	1.0								GB 5009.123
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1								GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.02								GB 5009.17

苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	5.0	GB 5009.256
维生素 C, g/kg	\leq	0.2	GB 5009.86
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
注: *指标值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符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品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 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、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

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、色选、制粉，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、玉米粉、魔芋粉（魔芋胶）、食品加工用酵母、复配面粉处理剂[食用玉米淀粉、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、碳酸镁、碳酸钙、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）两种或多种]，经混合、过筛、包装而成的专用于馒头、包子、面条、速冻饺子、油条、方便面、饺子、面包、蒸饺、糖糕、拉面、烩面、手抓饼、月饼、包点、春卷的专用小麦粉。

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 1355《小麦粉》、GB/T 8607《专用小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》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。

白象食品集团（河南）面业有限公司