



412672S-2025

西平县德仓食品有限公司企业标准

Q/XDC 0001S-2025

专用小麦粉

2025-09-08 发布

2025-09-08 实施

西平县德仓食品有限公司 发布

前 言

本标准由西平县德仓食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张诊诊、程亚楠、刘权威、魏玮宏、刘俊江、王彦涛。

本标准自实施之日起替代 Q/XDC 0001S-2021（备案号：410737S-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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、加水润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母、谷物杂粮粉【大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、藜麦粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种】、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素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、酸式焦磷酸钙、沙蒿胶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）中的几种】中的一种或几种，经混合、包装而成的专用小麦粉。

根据产品用途不同，产品类别为：面条用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饺子用小麦粉、速冻食品用小麦粉、馒头用小麦粉、包点用小麦粉、面包用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、手抓饼用小麦粉、油条用小麦粉、发酵面制品用小麦粉、油炸面制品用小麦粉。

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 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.5 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.6 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.7 抗坏血酸（又名维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.9 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.10 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。

- 2.1.12 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.13 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.14 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.15 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.16 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.20 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.21 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.22 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。
- 2.1.23 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.24 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.26 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.27 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.28 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.29 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
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

(1) 面条用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、饺子用小麦粉、速冻食品用小麦粉、馒头用小麦粉、包点用小麦粉、手抓饼用小麦粉、发酵面制品用小麦粉、油条用小麦粉、油炸面制品用小麦粉的理化指标应符合表2的规定：

表 2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	面条/拉面/烩面 用小麦粉	饺子/速冻食品 用小麦粉	馒头/包点/手抓饼 /发酵面制品 用小麦粉	油条/油炸面制品 用小麦粉	
湿面筋, %	≥26.0	≥28.0	≥25.0	≥25	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≥3.5	≥3.0	≥1.5	GB/T 14614
降落数值, s	≥200	200	250	200	GB/T 10361
水分含量, %	≤	14.5			GB 5009.3
灰分含量(以干基计), %	≤	1.6			GB 5009.4 或 GB/T 24872
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 或 GB/T 15684
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
*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
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02			GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0			GB 5009.27
维生素 C, g/kg	≤	0.2(仅适用于使用维生素 C 的产品)			GB 5009.86
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0(仅适用添加磷酸盐的产品)			GB 5009.256
六六六, mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0			GB 5009.96
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

注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

(2) 面包用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、沙琪玛用小麦粉的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	面包/沙琪玛 用小麦粉	发酵饼干 用小麦粉	酥性饼干 用小麦粉	蛋糕/糕点 用小麦粉	
湿面筋, %	≥33.0	24.0~30.0	22.0~26.0	≤22.0	GB/T 5506.1

					或 GB/T 5506.2	
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0	≤3.5	≤3.5	≤2.0	GB/T 14614	
降落数值, s	≥	250	250~350	150	150	GB/T 10361
水分含量, %	≤	14.5			GB 5009.3	
灰分含量(以干基计), %	≤	1.60			GB 5009.4 或 GB/T 24872	
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 或 GB/T 15684	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22	
*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	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02			GB 5009.17	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123	
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0			GB 5009.27	
维生素 C, g/kg	≤	0.2(仅适用于使用维生素 C 的产品)			GB 5009.86	
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0(仅适用添加磷酸盐的产品)			GB 5009.256	
六六六, mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19	
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0			GB 5009.96	
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	
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 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分含量、灰分含量、净含量及允许短缺量、湿面筋、粉质曲线稳定时间、降落数值。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主要原料，经过清理、加水润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母、谷物杂粮粉【大米粉、糯米粉、红米粉、黄米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、藜麦粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种】、食品添加剂或其复配添加剂【抗坏血酸（又名维生素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、酸式焦磷酸钙、沙蒿胶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）中的几种】中的一种或几种，经混合、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。

西平县德仓食品有限公司

Q B