



410640S-2026



范县胜利面业有限公司企业标准

Q/FSM 0001S-2026

# 专用小麦粉

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

范县胜利面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由范县胜利面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜廷超、魏然。

本标准自发布之日起替代 Q/FSM 0001S-2020（备案号：415778S）。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

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，添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的几种，添加食品添加剂【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*）、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 GlycoseOxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique saciens*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、抗坏血酸（又名维生素 C）、碳酸钙、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、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、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾中的几种】，按一定比例经配料、混合、包装而成的专用小麦粉。

根据原辅料及用途不同分为：包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、面条专用小麦粉、油条专用小麦粉、鲜切面专用小麦粉、饼干专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、糕点专用小麦粉、面包专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烩面专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、馄饨用专用小麦粉、馒头专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、速冻面食类专用小麦粉（速冻馄饨专用小麦粉、速冻包子专用小麦粉、速冻饺子专用小麦粉、速冻馒头专用小麦粉）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酶制剂应符合 GB 1886.174 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.9 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.10 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.11 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.13 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.19 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.20 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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、无霉变和结块	从样品中取出适量专用小麦粉，置于清洁卫生的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	乳白色或白色	
气 味	具有该产品固有的气味、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 2 理化指标

项 目	指 标						检验方法
	馒头专用小麦粉、包子专用小麦粉、饺子专用小麦粉、馄饨专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、速冻面食专用小麦粉	油条专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉	面条专用小麦粉、鲜切面专用粉	烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉	蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉	面包专用粉	
水分, %	≤ 14.5						GB 5009.3
灰分 (以干基计), %	≤ 0.85	≤ 1.4	≤ 0.95	≤ 0.8	≤ 0.85	≤ 0.85	GB 5009.4
降落数值, S	≥ 200						GB/T 10361
湿面筋, g/100g	≥ 22	≥ 24	≥ 22	≥ 24	≤ 32	≥ 24	GB/T 5506.1
含砂量, %	≤ 0.02						GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003						GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿基计, KOH), 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	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
苯并（α）芘，（μg/kg）	≤	2	GB 5009.27
维生素 C（抗坏血酸） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
总磷酸盐（以 P <sub>04</sub> <sup>3-</sup> 计） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	5	GB 5009.256
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赫曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 适用于添加维生素 C 的产品。

3、b 适用于添加磷酸盐的产品。

#### 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 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉中的几种，添加食品添加剂【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*）、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 GlycoseOxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、蛋白酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶（来源：胰腺 *pancreas*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）、抗坏血酸（又名维生素 C）、碳酸钙、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、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、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾中的几种】，按一定比例经配料、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》要求制订本企业标准，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。

范县胜利面业有限公司