



410649S-2026



夏邑县麦迪粉业有限公司企业标准

Q/XMD 0001S-2026

# 专用小麦粉

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

夏邑县麦迪粉业有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县麦迪粉业有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和夏邑县麦迪粉业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：罗琼、刘红亚。

本标准自实施之日起替代 Q/XMD 0001S-2018（备案号：413215S-2018）

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，添加或不添加食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母、谷物杂粮粉、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、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、酶制剂】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、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、手抓饼用小麦粉、发酵面制品用小麦粉、油条专用小麦粉、油炸面制品用小麦粉、多用途用小麦粉（适用于馒头、包子、面条、饺子）、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。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合GB 1351或GB/T 17892和GB 2715的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合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 皂荚糖胶应符合GB 1886.67的规定。
- 2.1.24 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.25 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.28 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.29 复配食品添加剂应符合GB 26687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

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 用小麦粉	饺子 用小麦粉	馒头/手抓饼/ 发酵面制品/多用途 用小麦粉	油条/油炸面制品 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/糕点 用小麦粉	
湿面筋, %	≥26.0	≥28.0	≥25.0	≥25	≥30.0	≥22.0	≥22.0	≤24.0	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	≥3.0	≤3.5	≤3.5	≤3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥200	≥200	≥250	≥200	≥250	250~350	≥200	≥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 <sub>1</sub> , 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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27
维生素 C, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.2 (仅适用于使用维生素 C 的产品)	GB 5009.86
磷酸盐 (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0 (仅适用添加磷酸盐的产品)	GB 5009.256
六六六, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	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、粉质曲线稳定时间。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，添加或不添加食用淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母、谷物杂粮粉、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、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、酶制剂】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》的有关规定制定本企业标准，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。

夏邑县麦迪粉业有限公司