



410651S-2026



南乐金苑面业有限公司企业标准

Q/NJMY 0010S-2026

专用小麦粉

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

南乐金苑面业有限公司 发布

前 言

本标准由南乐金苑面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔慧霞、程相超。

本标准自发布实施日起代替 Q/NJMY 0010S-2023(备案号：413199S-2023)。

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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆粉（或大豆蛋白粉）、谷朊粉，添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、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、维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于糕点、馒头、速冻馒头、面包、沙琪玛、面条、饺子、拉面、烩面、油条的小麦粉。

根据原辅料不同可分为：糕点用小麦粉、馒头用小麦粉、包点用小麦粉、速冻馒头用小麦粉、面包用小麦粉、沙琪玛用小麦粉、面条饺子用小麦粉、拉面用小麦粉、烩面用小麦粉、油条用小麦粉。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.11 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.12 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.13 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.14 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.15 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.19 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.20 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.21 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.22 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.24 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.26 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.29 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.30 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.31 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.33 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.34 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。

N

Q B

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	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅，对性状、色泽、气味、杂质进行检验。
气 味	具有该品种应有的气味，无异味	
性 状	呈粉末状或微粒状，无霉变和结块	
杂 质	无肉眼可见杂质	

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	
	馒头用小麦粉 包点用小麦粉		面条饺子用小麦粉 烩面用小麦粉 拉面用小麦粉		糕点用小麦粉		面包用小麦粉		油条用 小麦粉	沙琪玛 用小麦 粉		速冻馒头用小麦粉
	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级	精制级	普通级				
灰分（以干基计），g/100g	≤0.55	≤0.70	≤0.55	≤0.70	≤0.60	≤0.70	≤0.60	≤0.80	≤0.80	≤1.0	≤0.75	GB 5009.4
湿面筋，g/100g	≥26.0	≥27.0	≥27.0	≥28.0	≤28.0		≥28.0		≥27.0	≥30.0	≥22.0	GB/T 5506.2

降落数值, s	≥ 200	GB/T 10361
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量, g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g	≤ 80	GB/T 15684
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.20	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μ g/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μ g/kg	≤ 60	GB 5009.209
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘 [*] , μ g/kg	≤ 1.8	GB 5009.27
抗坏血酸(维生素C) ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计) ^b , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*苯并[a]芘的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 适用于添加了维生素 C（抗坏血酸）的产品；

b 适用于添加了磷酸盐的产品；

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、湿面筋。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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大豆粉（或大豆蛋白粉）、谷朊粉，添加或不添加沙蒿胶、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、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、维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、酶制剂中的一种或多种，经过混合包装而成的专用于糕点、馒头、速冻馒头、面包、沙琪玛、面条、饺子皮、拉面、烩面、油条的小麦粉。

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》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。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

南乐金苑面业有限公司

QB