



410670S-2026



河南金利源农产品有限公司企业标准

Q/HJN 0001S-2026

# 专用小麦粉

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南金利源农产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南金利源农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李小相、孟磊。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJN 0001S-2025。

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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、大豆膳食纤维粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、食用淀粉、杂粮粉、果蔬粉、食用菌粉【香菇、双孢蘑菇、松茸、姬松茸、牛肝菌、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、金针菇、滑子菇、猴头菌、元蘑、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、花菇、口蘑、茶树菇、草菇、松露、赤松茸、黑木耳、银耳、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、固体饮料、酵母、食品添加剂【复配小麦粉改良剂（复配食品添加剂）【以酶制剂、碳酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、抗坏血酸（维生素 C）中的几种为原料，添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的一种或两种，添加或不添加沙蒿胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的一种或几种】、抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、酶制剂】中的一种或几种，经混合包装而成的专用小麦粉。

根据用途不同可分为：面条专用小麦粉、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、面包专用小麦粉、蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉、糕点专用小麦粉、沙琪玛专用小麦粉、汉堡专用小麦粉、烩面专用小麦粉、拉面专用小麦粉、烧麦专用小麦粉、辣条专用小麦粉、烙饼专用小麦粉、手抓饼专用小麦粉、油炸面食类专用小麦粉（油条专用小麦粉、油饼专用小麦粉、麻花专用小麦粉、春卷专用小麦粉）、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）、调味面制品专用小麦粉、包点专用小麦粉。

## 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 食用小麦淀粉、食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 青稞粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

- 2.1.5 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.12 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.15 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.16 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.17 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.18 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.19 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.20 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 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 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.24 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 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 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.34 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.35 生产用水应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.37 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.39 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.40 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 酵母应符合 GB/T 20886.2 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.43 复配小麦粉改良剂（复配食品添加剂）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
性状	呈松散粉末状，无霉变和结块	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有该产品应有的气味、无霉味、酸味、苦味或其他异味	
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、 包点 专用小麦粉、 馄饨专用小麦粉、 烧麦专用小麦粉、 速冻面食类专用小麦粉	面包专用小 麦粉、 汉堡专用小 麦粉	蛋糕专用小麦粉、 饼干专用小麦粉、 糕点专用小麦粉	烩面专用小麦粉、 拉面专用小麦粉	面条专用小麦粉、 烙饼专用小麦粉、 手抓饼专用小麦粉	辣条专用小麦粉、 油炸面食类专用小麦粉、 沙琪玛专用小麦粉、 调味面制品专用小麦粉 油条专用小麦粉 烧饼专用小麦粉	
灰分（以干基计），%	≤0.85	≤0.85	≤0.85	≤ 0.80	≤0.95	≤1.4	GB 5009.4
湿面筋，%	≥22.0	≥24.0	≤32.0	≥24.0	≥22.0	≥24.0	GB/T 5506.1
降落数值，s	≥200						GB/T 10361
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（以湿基计）（KOH）， mg/100g	≤80						GB/T 5510
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤5.0						GB 5009.22

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
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0	GB 5009.96
*总砷 (以 As 计), $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	0.48	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	0.2	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), $\text{mg}/\text{kg}$ $\leq$	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	2.0	GB 5009.27
维生素 C (抗坏血酸) <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), $\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0	GB 5009.256
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 指标仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

#### 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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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、灰分、湿面筋。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，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、大豆膳食纤维粉、玉米粉、青稞粉、荞麦粉、薏米粉、燕麦粉、高粱粉、黑米粉、小米粉、绿豆粉、红豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、食用淀粉、杂粮粉、果蔬粉、食用菌粉【香菇、双孢蘑菇、松茸、姬松茸、牛肝菌、鸡腿菇、竹荪、牛舌菌、金针菇、滑子菇、猴头菌、元蘑、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、白灵菇、平菇、花菇、口蘑、茶树菇、草菇、松露、赤松茸、黑木耳、银耳、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、固体饮料、酵母、食品添加剂【复配小麦粉改良剂（复配食品添加剂）【以酶制剂、碳酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、抗坏血酸（维生素 C）中的几种为原料，添加食用玉米淀粉、大豆蛋白粉中的一种或两种，添加或不添加沙蒿胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠中的一种或几种】、抗坏血酸（又名维生素 C）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙、碳酸镁、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、磷酸三钙、磷酸三钠、磷酸三钾、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸四钾、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。

河南金利源农产品有限公司

H N

Q B