



410724 S-2026



河南农夫面业有限公司企业标准

Q/HNF 0001S-2026

专用小麦粉

2026-03-30 发布

2026-03-30 实施

河南农夫面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南农夫面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵现奇。

本标准替代 Q/HNF 0001S-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原料，经清理、润麦、研磨、筛理，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[维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、酸式焦磷酸钙、碳酸镁、碳酸钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、酶制剂、蔗糖脂肪酸酯]或其复配食品添加剂（包含两种或两种以上添加剂）中的一种或几种，经混合、包装而成的专用于[油条、饺子/馄饨、面条、烩面、馒头/包子、蛋糕、面包（面包、家用面包）、速冻面制品、复配（多用途）（适用于馒头、包点、面条、饺子/馄饨皮、凉皮、油炸面制品等）]的专用小麦粉。

根据用途不同可分为不同产品。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白粉、谷朊粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.7 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.8 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.9 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 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 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.14 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.15 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

- 2.1.18磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.19磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.20磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.21三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.24碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.25碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.27皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定。
- 2.1.28酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.29蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.30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	粉末状	取适量样品，倒入一白色瓷器中，在自然光下，观察其性状、色泽，嗅其气味，检查有无外来杂质
色 泽	乳白色或乳黄色	
气 味	具有小麦粉应有的气味，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	
	油条 专用 小麦 粉	饺子、 馄饨 专用 小麦 粉	面条 专用 小麦 粉	烩面 专用 小麦 粉	蛋糕 专用 小麦 粉	馒头/ 包子 专用 小麦 粉	面包 专用 小麦 粉	复配 (多用 途)专 用小麦 粉	速冻 面制 品专 用小麦 粉		
水分,%	≤	14.5									GB 5009.3 或 GB/T 5497
灰分(以干基计),%	≤	0.90	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.75	1.60	0.70	GB 5009.4 或 GB/T 24872

湿面筋, %	≥24	≥28	≥26	≥28	≤26	≥26	≥26	≥22	≥26	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥4.0	≥3.5	≥3.0	≥3.0	≤5.0	≥3.0	≥3.0	≥3.0	≥3.0	GB/T 14614 或 GB/T 15684
降落数值, s	≥	200								GB/T 10361
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
总砷*(以 As 计), mg/kg	≤	0.4								GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2								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
维生素 C ^a , g/kg	≤	0.2								GB 5009.86
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0								GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0								GB 5009.22
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0								GB 5009.27
*总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 适用于添加相应食品添加剂的产品。										

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量。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原料，经清理、润麦、研磨、筛理，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[维生素C（抗坏血酸）、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、酸式焦磷酸钙、碳酸镁、碳酸钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、酶制剂、蔗糖脂肪酸酯]或其复配食品添加剂（包含两种或两种以上添加剂）中的一种或几种，经混合、包装而成的专用于[油条、饺子/馄饨、面条、烩面、馒头/包子、蛋糕、面包（面包、家用面包）、速冻面制品、复配（多用途）（适用于馒头、包点、面条、饺子、凉皮、油炸面制品等）]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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南农夫面业有限公司

QB