



410090S-2026



郸城县昇旺制粉有限公司企业标准

Q/DSW 0001S-2026

# 专用小麦粉

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

郸城县昇旺制粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由郸城县昇旺制粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯文龙。

本标准自实施之日起代替Q/DSW 0001S-2021（备案号：410664S-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，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配食品添加剂【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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、沙蒿胶、皂荚糖胶、酶制剂中的几种】中的一种或几种，再经调配混合、包装加工而成的专用小麦粉。

根据配料和用途不同将产品分为不同类别：饺子用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、面条用小麦粉（面条粉、拉面粉、烩面粉）、包点用小麦粉（馒头粉、包子粉、速冻馒头粉、速冻包子粉）、蛋糕用小麦粉、面包用小麦粉、复配专用小麦粉（多用途专用小麦粉）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 或 GB/T 18792 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB 22493 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB 21924 的规定。

2.1.7 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	粉状	取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光条件下，用肉眼观察其性状及杂质。
色 泽	乳白色或黄白色	
气 味	具有产品特有的气味，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		
水分, %	≤	14.5		GB 5009.3		
灰分 (以干基计), %		饺子用小麦粉、面条用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、包点用小麦粉	≤	0.7	GB 5009.4	
		面包用小麦粉		0.75		
		复配专用小麦粉 (多用 途专用小麦粉)	普通级			1.60
			精制级			0.7
湿面筋, g/100g		饺子用小麦粉	≥	28	GB/T 5506.2	
		面条用小麦粉		26		
		蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉	≤	26		
		包点用小麦粉、面包用小麦粉		26		
		复配专用小麦粉 (多用 途专用小麦粉)	普通级	≥		22
			精制级			24
粗细度		全部通过 CB 36 号筛, 留存在 CB 42 号筛的不超过 10.0%		GB/T 5507		
粉质曲线稳定时间, min		饺子用小麦粉、面条用小麦粉	≥	3.0	GB/T 14614	
		蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉	≤	5.0		
		包点用小麦粉、面包用小麦粉				
		复配专用小麦粉 (多用 途专用小麦粉)	普通级	≥		3.0
普通级						
降落数值, s		饺子用小麦粉、面条用小麦粉	≥	200	GB/T 10361	
		蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉		200		
		包点用小麦粉、面包用小麦粉		250		
		复配专用小麦粉 (多用 途专用小麦粉)		普通级		200
				精制级		250
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), mgKOH/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	≤	1.0		GB 5009.123		
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22		
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19		
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19		
苯并[α]芘, μg/kg	≤	2.0		GB 5009.27		

磷酸盐 <sup>a</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
维生素 C (抗坏血酸) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 指标仅适于使用该添加剂的产品。			

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

## 2.7 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、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、筛理，添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、复配食品添加剂【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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁、沙蒿胶、皂荚糖胶、酶制剂中的几种】中的一种或几种，再经调配混合、包装加工而成的专用小麦粉。

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。

郸城县昇旺制粉有限公司