



410157S-2026



禹州市佳禾面业有限公司企业标准

Q/YJM 0001S-2026

专用小麦粉

2026-01-23 发布

2026-01-23 实施

禹州市佳禾面业有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市佳禾面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：周朝。

本标准自发布之日起替代 Q/YJM 0001S-2025（备案号：412492S-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，经过清理、润麦、磨粉、筛理，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）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加复配乳化剂配方 I（硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、复配乳化剂配方 II（硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂 I（三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂 II（维生素 C、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经混合、包装而成的专用于糕点、面条、饺子、油条、烩面、馒头、面包、速冻面制品的小麦粉。

根据原料不同分为：高筋小麦粉（面包专用小麦粉）、中筋小麦粉（馒头专用小麦粉、烩面专用小麦粉、面条专用小麦粉、饺子专用小麦粉、速冻面制品专用小麦粉、油条专用小麦粉）、低筋小麦粉（蛋糕专用小麦粉、饼干专用小麦粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB 20371 和 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 复配乳化剂配方 I、复配乳化剂配方 II、复配小麦粉面粉处理剂 I、复配小麦粉面粉处理剂 II 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，无结块	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有专用小麦粉应有的色泽	
气、滋味	具有专用小麦粉应有的气味和滋味，无哈味、霉变等异味	
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
	高筋小麦粉		中筋小麦粉		低筋小麦粉		
	一等	二等	一等	二等	一等	二等	
湿面筋含量, %	≥30		≥26		≤24	<26	GB/T 5506.1
面筋指数 ≥	90	80	-	-	-	-	LS/T 6102
粉质稳定性(稳定时间), min ≥	12.0	8.0	-	-	-	-	GB/T 14614
最大拉伸阻力, EU ≥	500	400	-	-	-	-	GB/T 14615
灰分含量, % ≤	1.6		0.55	1.6	1.6		GB 5009.4
降落数值, S ≥	200						GB/T 10361
粗细度, %	CB36 号筛全通过, 留存 CB42 号筛不超 10.0%						GB/T 5507
脂肪酸值(以湿基计), mg/100g ≤	80						GB/T 5510
水分含量, % ≤	14.5						GB 5009.3
含砂量, % ≤	0.02						GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg ≤	0.03						GB/T 5509
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5						GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18						GB 5009.12
苯并[a]芘, μg/kg ≤	2.0						GB 5009.27
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, 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 ≤	60.0						GB 5009.209
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0						GB 5009.22
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5.0						GB 5009.256
^a 维生素 C, g/kg ≤	0.2						GB 5009.86

注: 带*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。

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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、含砂量、粗细度。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理，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）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或多种食品辅料，添加或不添加复配乳化剂配方 I（硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、复配乳化剂配方 II（硬脂酰乳酸钙、维生素 C、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂 I（三聚磷酸钠、维生素 C、磷酸三钙、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、食用玉米淀粉）、复配小麦粉面粉处理剂 II（维生素 C、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经混合、包装而成的专用于糕点、面条、饺子、油条、烩面、馒头、面包、速冻面制品的小麦粉。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市佳禾面业有限公司