



411217S-2026

郑州金麦田面粉有限公司企业标准

Q/ZJMT 0001S-2026

专用小麦粉

2026-05-13 发布

2026-05-13 实施

郑州金麦田面粉有限公司 发布

前 言

本标准起草单位：郑州金麦田面粉有限公司。

本标准主要起草人：楚艳丽

本标准自实施之日起代替：Q/ZJMT 0001S-2022

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，添加或不添加辅料（玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种）及复配食品添加剂【维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉】中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

根据产品不同分为：糕点专用小麦粉、发酵类（馒头、包子馒头、速冻馒头、烧饼）专用小麦粉、鲜切面类（面条饺皮、拉面、烩面）专用小麦粉、油条专用小麦粉、面包（面包、家用面包）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规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合GB 31637规定。

2.1.3 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5749规定。

2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924规定。

2.1.6 食用盐应符合GB 2721规定。

2.1.7 复配食品添加剂【维生素C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉

Aspergillus oryzae）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉

Aspergillus niger）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉】应符合GB 26687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 | 呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块。 | 取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有该品种应有的色泽，且均匀一致。 | |
| 气滋味 | 具有该品种应有的气滋味，无异味。 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的杂质 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

H N
Q B

表 2 理化指标

| 项目 | 指标 | | | | | 检验方法 |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------|
| | 糕点专用小麦粉 | 发酵类（馒头、包子馒头、速冻馒头、烧饼）专用小麦粉 | 鲜切面类（面条饺皮、拉面、烩面）专用小麦粉 | 油条专用小麦粉 | 面包（面包、家用面包）专用小麦粉 | |
| 灰分（以湿重计）/（%） | ≤ 0.65 | 0.70 | 0.70 | 0.75 | 0.75 | GB 5009.4 |
| 面筋质（以湿重计）/（%） | ≤27 | ≥28 | ≥28 | ≥29 | ≥31 | GB/T 5506.2 |
| 粉质曲线稳定时间/(min) | ≤5.0 | / | ≥3.0 | / | ≥7.0 | GB/T 14614 |
| 降落数值/(s) | ≥ 200 | 250 | 200 | 250 | 250 | GB/T 10361 |
| 水分/（%） | 14.5 | | | | | GB 5009.3 |
| 磁性金属物/（g/kg） | 0.003 | | | | | GB/T 5509 |
| 含砂量/（%） | 0.02 | | | | | GB/T 5508 |
| 脂肪酸值（以湿基计）（mgKOH/100g） | 80 | | | | | GB/T 5510 |
| 粗粒度/（%） | CB36 全部通过 CB42 留存≤10% | | | CB30 全部通过 CB36 留存≤15% | | GB/T 5507 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | 0.2 | | | | | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计）/（mg/kg） | 0.1 | | | | | GB 5009.15 |
| 总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） | 0.02 | | | | | GB 5009.17 |
| 总砷 ^{注1} （以 As 计）/（mg/kg） | 0.4 | | | | | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg） | 5.0 | | | | | GB 5009.22 |
| 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 |
| 赭曲霉毒素A/（μg/kg） | 5.0 | | | | | GB 5009.96 |
| 苯并(a)芘/（μg/kg） | 2.0 | | | | | GB 5009.27 |
| 维生素 C（抗坏血酸） ^{注2} /（g/kg） | 0.2 | | | | | GB 5009.86 |

H N

Q B

| | | | |
|--|---|-----|-------------|
| 磷酸盐（以 $P O_4^{3-}$ 计） ^{注3} / (g/kg) | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 铬（以 Cr 计） / (mg/kg) | ≤ | 1.0 | GB 5009.123 |

注 1：严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。注 2：适用于添加维生素 C 的产品。注 3：适用于添加磷酸盐的产品。

H N

Q B

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070.2 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、粗细度、面筋质、净含量及允许短缺量的检验。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，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料（玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种）及复配食品添加剂【维生素 C、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸镁、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉】中的一种或几种，经过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》的相关规定，制定本企业标准，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。

郑州金麦田面粉有限公司

QB