

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0030 S-2024 号

Q/SXM

沈阳香雪面粉股份有限公司企业标准

Q/SXM 0001S-2024

代替 Q/SXM 0001S — 2020

专用小麦粉

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2024-01-02 发布

2024-01-30 实施

沈阳香雪面粉股份有限公司 发布

前 言

本文件按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规定起草。

本文件的食品安全指标依据 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其他指标根据产品实测值确定。其中铬的指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。本文件代替 Q/SXM 0001S-2020，主要变化如下：

- 修订了本文件名称；
- 更改了范围；
- 更改了产品分类；
- 更改了感官要求和部分理化指标要求；
- 修改了苯并[a]芘指标，苯并[a]芘的限量由 $\leq 5.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ 降至 $\leq 2.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ；
- 更改了食品添加剂要求；
- 更改了标签标识、包装、运输和贮存的要求；
- 更改了附录 A。

本文件由沈阳香雪面粉股份有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：关文雅、刘志伟、曹月、徐波、张越、赵楠、董雪。

本文件及其所代替文件的历代版本发布情况为：

- Q/SXM 0001S-2014
- Q/SXM 0001S-2017
- Q/SXM 0001S-2020

专用小麦粉

1 范围

本文件规定了专用小麦粉的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、储存、运输和销售等要求。

本文件适用于以小麦为原料，经过清理（筛选、去石、磁选等）、润麦、研磨、筛理，适量添加或不添加辅料（食用淀粉、大豆蛋白粉、黄豆粉、谷朊粉）及不添加或添加本文件中食品添加剂中的一种或几种，经过混合包装而成的专用小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.67 食品安全国家标准 食品添加剂 皂荚糖胶
- GB 1886.70 食品安全国家标准 食品添加剂 沙蒿胶
- GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.179 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钙
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- GB 1886.332 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
- GB 1886.333 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.336 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠
- GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并 (a) 芘的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5490 粮油检验一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第 2 部分 仪器法测定湿面筋
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定法
- GB/T 5508 粮油检验 粉类含砂量测定法
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定法
- GB/T 5510 粮油检验 粮油、油料脂肪酸值测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜伦麦及其粗粒粉 降落数值的测定 Hagberg-Perten 法
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物卫生加工规范
- GB/T 14614 小麦粉 面团的物理特性 吸水量和流变学特性的测定 粉质仪法
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 21924 谷朊粉
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉

国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 面包小麦粉：以优质小麦为主要原料，添加或不添加谷朊粉为辅料，不添加或添加适量的食品添加剂（维生素 C、淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钙）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的面包小麦粉。

3.2 糕点小麦粉：以小麦为主要原料，添加或不添加食用淀粉为辅料，不添加或添加适量的食品添加剂（淀粉酶、脂肪酶、蛋白酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钙）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的糕点小麦粉。

3.3 饼干小麦粉：以小麦为主要原料，添加或不添加食用淀粉为辅料，不添加或添加适量的食品添加剂（淀粉酶、脂肪酶、蛋白酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钙）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的饼干小麦粉。

3.4 蒸煮类小麦粉：以小麦为主要原料，添加或不添加食用淀粉、大豆蛋白粉、黄豆粉为辅料，不添加或添加适量的食品添加剂（维生素 C、淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、谷氨酰胺转氨酶、沙蒿胶、皂荚糖胶）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的蒸煮类小麦粉。

3.5 休闲食品类小麦粉：以小麦为主要原料，添加或不添加食用淀粉为辅料，不添加或添加适量的食品添加剂（维生素 C、淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸三钙）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的休闲食品类小麦粉。

3.6 生湿面制品用小麦粉：以小麦为主要原料，添加或不添加食用淀粉为辅料，不添加或添加适量的食品添加剂（醋酸酯淀粉、海藻酸钠）中的一种或几种，经一定工艺加工而成的生湿面制品用小麦粉。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的要求。

4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。

4.1.3 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 要求。

- 4.1.4 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的要求。
- 4.1.5 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的要求。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.7 食品添加剂：应符合 GB2760 和 GB26687 的要求。

4.2 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
色泽、气味	乳白色或白色 具有该品种应有的色泽和气味，无酸味、霉味及其它异味	GB/T 5492
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光线条件下，用肉眼观察其外观形态
扦样、分样及检验用量按GB/T 5490和GB/T 5491规定进行。		

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标									检验方法
	面包小 麦粉	糕点小 麦粉	饼干小 麦粉	蒸煮类 小麦粉	生湿面 制品用 小麦粉	休闲食品类小麦粉				
						70专 用粉 /82粉	85专用 粉/唐泰 一号粉	90粉	四号 粉	
湿面筋含量/%	≥30.0	≤29.0	≥26.0	≥27.0	≥27.0	≥ 27.0	≥26.0	≥ 25.0	≥ 24.0	GB/T 5506.2
灰分含量(以干 基计)/%	≤0.80	≤0.70	≤0.70	≤0.70	≤0.70	≤ 0.70	≤0.85	≤ 0.90	≤2.0	GB 5009.4
粉质曲线稳定 时间/(min)	≥7.0	—	—	≥3.0	≥5.0	—	—	—	—	GB/T 14614
降落数值/s	≥250				—	—	—	—	—	GB/T 10361
水分含量/%	≤14.5									GB 5009.3
磁性金属物/	≤0.003									GB/T 5509

(g/kg)		
含砂量/%	≤0.02	GB/T 5508
脂肪酸值(以湿基, KOH计) / (mg/100g)	≤80	GB/T 5510

4.4 食品安全指标

食品安全指标应符合表3规定。

表3 食品安全指标

项 目	指 标	试验方法
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(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.27
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
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
六六六 / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
*严于食品安全国家标准		

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、蛋白酶、谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定, 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定, 皂荚糖胶应符合 GB 1886.67 的规定, 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定, 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定, 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定, 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定, 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定, 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定, 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定, 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定, 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定, 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定, 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定, 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 其他农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070.2 规定的方法测定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122、GB 14881及有关规定。

5 检验规则

5.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

5.2 出厂检验

产品应由工厂检验部门按本文件要求规定检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、灰分含量（以干基计）、水分含量、湿面筋含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本文件中规定的全部项目。正常生产情况下每年进行一次，有下列情况下，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原材料产地、供应商发生变化时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.3.2 型式检验项目为本文件要求的全部项目。

5.4 判定规则

产品经检验全部符合本文件时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。附件后仍有一项指标不符合本文件，则判定该批次产品不合格。

6 标志

6.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

6.2 运输包装外应标明：产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、贮存条件、规格、净含量等标志，并符合 GB/T 191 的规定。

7 包装、储存、运输和销售

7.1 包装

应符合 GB/T 17109 和 GB/T 24905 的规定。

7.2 储存

按 GB/T 29890 执行。

7.3 运输

不应与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应轻搬轻放，防止日晒、雨淋、冻结。

7.4 销售

产品销售场所应保持干燥、清洁，不应与有毒、有害、有异味品共同存放。

附录 A

(规范性附录)

标准中产品类别与产品名称对应表

序号	标准中产品类别	主要用途	产品具体名称
1	面包小麦粉	面包、汉堡、萨其玛、油条等烘焙小麦粉	金焙 3376 面包粉、面包粉 3850、面包粉 3350、面包粉 3250、专用粉 21 号、汉堡粉 52 号、百香林专供粉、油条粉、披萨粉等
2	糕点小麦粉	糕点、蛋糕等	糕点类小麦粉：蛋糕粉 2250、蛋糕粉 2450、芯品 1866 糕点粉、芯品 182 小麦粉、芯品 1826 芯品糕点粉、芯品糕点粉 HCD、特级薄力粉等
3	饼干小麦粉	饼干、月饼等	饼干类小麦粉：月饼粉、饼干粉、筋爽小麦粉 23#、筋爽小麦粉 28#、饼干粉 24 等
4	蒸煮类小麦粉	面条、冷面、拉面、饺子、饺皮	面条粉 26、冷面粉 1#、金马车饺皮粉、饺皮粉 16、饺皮粉 18、筋爽弹面粉、高级雪花粉、高筋雪花粉、雪花粉、60 粉、520 小麦粉、皇家粮仓拉面专用粉、乌冬面粉、春饼粉、凉皮粉等

		包子、馒头、面点、包点	冬冬馒头粉、冬冬专用粉、馒头粉 1#、高级包点粉、包点粉、麦芯粉、多用途麦芯粉、高筋特精粉、麦芯多用途小麦粉、通用面点粉、鞍钢食堂小麦粉、专用 3 号粉、特制精粉、精粉、麦纯精制小麦粉、家宴小麦粉、富强粉、超精麦芯小麦粉、超精麦芯小麦粉 6 星、特精麦芯小麦粉 5 星
5	休闲食品类小麦粉	辣条、膨化食品	82 粉、唐泰一号粉、70 专用粉、85 专用粉、90 粉、四号粉等
6	生湿面制品用小麦粉	乌冬面等生湿面制品	冷冻乌冬面专用小麦粉等

