

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0462 S- 2020 号

Q/SXM

沈阳香雪面粉股份有限公司企业标准

Q/SXM 0001S-2020

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。

2020 - 10 - 20 发布

2020 - 11 - 30 实施

沈阳香雪面粉股份有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定,其它指标根据产品实测值确定。其中铬的指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳香雪面粉股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:李晓坤、徐波、陈刚、陈曦、关文雅、刘志伟、杨静。

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

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签标识、包装、贮存等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理（筛选、去石、磁选等）、配麦、润麦、研磨、筛理、配粉，适量添加或不添加辅料（淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉）及食品添加剂（维生素C、淀粉酶、脂肪酶、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、偶氮甲酰胺、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、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）中的一种或几种，经过混合包装而成的小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- GB 1886.108 食品安全国家标准 食品添加剂 偶氮甲酰胺
- 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 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 谷物卫生加工规范

GB/T 14614 小麦粉 面团的物理特性 吸水性和流变学特性的测定 粉质仪法

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

JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则小麦粉

国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第 75 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

3.1.1 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、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶、偶氮甲酰胺、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小麦粉。

3.1.2 饼干、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、葡萄糖氧化酶、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、糕点小麦粉。

3.1.3 面条、饺子、饺皮小麦粉：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、葡萄糖氧化酶、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小麦粉。

3.1.4 包子、馒头、面点、包点小麦粉：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、葡萄糖氧化酶、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小麦粉。

3.1.5 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、葡萄糖氧化酶、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。

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 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 要求。

4.1.3 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的要求。

4.1.4 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的要求。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.6 食品添加剂：应符合 GB2760 和 GB26687 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽、气味	乳白色或白色	GB/T 5492

	具有小麦粉正常的气味和口味，无酸味、霉味及其它异味	
扦样、分样及试验用量按GB/T 5490和GB/T 5491规定进行。		

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标									试验方法
	面包 小麦 粉	饼干、糕点 小麦粉		面条、 饺子、 饺皮 小麦粉	包子、 馒头、 面点、 包点 小麦粉	休闲食品类小麦粉				
		糕点小 麦粉	饼干 小麦 粉			70粉 /82粉	85专用 粉/唐泰 一号粉	90粉/麦 香小麦 粉	四号 粉	
面筋质(湿基 计) / (%)	≥ 30.0	≤28.0	≤30.0	≥29.0	≥28.0	≥ 27.0	≥26.0	≥25.0	≥ 24.0	GB/T 5506.2
灰分(干基计) / (%)	≤ 0.80	≤0.70	≤0.70	≤0.70	≤0.70	≤ 0.70	≤0.85	≤0.90	≤ 1.60	GB 5009.4
粉质曲线稳定 时间/ (min)	≥7.0	——		≥3.0	≥3.0	---				GB/T 14614
降落数值/ (s)	≥250					---				GB/T 10361
粗细度/ (%)	CB30全部通过, CB36留存量小于10%							CQ20全部通过, CB30留存量小于 10%		GB/T 5507
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) / (mg KOH/100g)	≤80									GB/T 5510

4.4 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

总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计)* / (mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
苯并(a)芘 / (μg/kg)	≤	5.0	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。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.6 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 其它污染物限量

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 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070.2 规定的方法测定。

4.10 生产加工过程

应符合 GB 13122、GB 14881及有关的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

以同一品种、同一批投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次。按 GB/T 5490 和 GB/T 5491 规定的方法进行抽样。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验，检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、灰分、水分、面筋质(湿基计)、粗细度。

5.4 型式检验

5.4.1型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般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，重新生产时；

5.4.2型式检验项目为本标准要求的全部项目。

5.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，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。

6 标签标识、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

产品标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。

6.2 包装储存和运输

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.1 的规定；包装应符合 GB 17109 的规定。

6.2.2 袋装产品应储存在阴凉、通风、干燥、防雨、防潮、防虫无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。

6.2.3 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送小麦粉产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

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、油条等烘焙面粉	金焙 3376 面包粉、面包粉 3850、面包粉 3650、面包粉 3350、面包粉 3250、专用粉 21 号、汉堡粉 52 号、百香林专供粉、香雪为治专供粉、油条粉
2	饼干、糕点小麦粉	饼干、糕点、月饼等	糕点类小麦粉：蛋糕粉 2250、蛋糕粉 2450、芯品 1866 糕点粉、芯品 1826 芯品糕点粉、芯品糕点粉 HCD、特级薄力粉 饼干类小麦粉：月饼粉 55、月饼粉、饼干粉、筋爽小麦粉 23#、筋爽小麦粉 28#、麦纯精制小麦粉 73#、香雪高筋专供粉 86#、
3	面条、饺子、饺皮小麦粉	面条、冷面、拉面、饺子、饺皮	高级饺子粉、饺子粉、麦芯饺子粉、面条粉 22、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、香雪王、A4 粉、60 粉、520 小麦粉、筋爽强筋专用 33#粉、筋爽强筋专用粉 23#（红）、皇家粮仓拉面专用粉、香雪高筋粉心粉
4	包子、馒头、面点、包点小麦粉	包子、馒头、面点、包点	冬冬馒头粉、冬冬专用粉、馒头粉 1#、包子馒头粉 36 包子馒头粉 35、香雪馒头粉 33、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、手抓饼粉、专用 3 号粉、特制精粉、精粉、精制粉、麦纯精制小麦粉、家宴小麦粉、富强粉

5	休闲食品类小麦粉	辣条、膨化食品	82 粉、唐泰一号粉、70 粉、85 专用粉、90 粉、麦香小麦粉、四号粉
---	----------	---------	---------------------------------------
