06.03

Q/YHLY

益海（石家庄）粮油工业有限公司企业标准

Q/YHLY 0002S—2022

代替Q/YHLY 0002S—2020

专用小麦粉

备 案 号：130285S-2022

备案日期：2022年04月12日

有效日期：2027年04月11日

2022-01-20 发布

2022-01-20 实施

益海（石家庄）粮油工业有限公司 发布

前　言

本文件的编写格式符合 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》的规定。

本文件贯彻了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 7718《食品安全国家标准　预包装食品标签通则》和GB 28050 《食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则》，参考了LS/T 3201《面包用小麦粉》、LS/T 3202《面条用小麦粉》、LS/T 3203《饺子用小麦粉》、LS/T 3204《馒头用小麦粉》、GB/T 8607《高筋小麦粉》、GB/T 8608《低筋小麦粉》等标准，本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由益海（石家庄）粮油工业有限公司和附录A所列企业共同提出。

本文件起草单位：益海（石家庄）粮油工业有限公司和附录 A 所列企业。

本文件主要起草人：汪孟江、杨威、白向明、闫亚红、张会钗、魏立超、王志猛。

本文件代替并废止 Q/YHLY 0002S-2020《专用小麦粉》（2020 年 8 月 20 日发布）标准。

本文件与Q/YHLY 0002S-2020《专用小麦粉》（2020年8月20日发布）相比主要变化如下：

——增加了产品分类；

——修改了适用企业的地址信息。本文件于 2022 年 1 月 20 日由益海（石家庄）粮油工业有限公司负责人张毅批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本文件于2022年1月20日再次发布。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/YHLY 0002S—2017《专用小麦粉》；

——Q/YHLY 0002S—2020《专用小麦粉》（2020 年 5 月 10 日发布）；

——Q/YHLY 0002S—2020《专用小麦粉》（2020 年 8 月 20 日发布）。

专用小麦粉

1 范围

本文件规定了专用小麦粉的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、酵母加工制品、食用淀粉、谷朊粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、半纤维素酶、磷脂酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成的专用小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1351 小麦

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

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 1886.108 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 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）

GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠

GB 1886.332 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 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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族的测定
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、油料的色泽、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
GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
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 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-Pertent法
GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB/T 14614 粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 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 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB/T 21924 谷朊粉
GB 25587 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸镁
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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

3 产品分类

3.1 馒头用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作馒头的专用小麦粉。

3.2 面条用小麦粉、饺皮用小麦粉、云吞皮用小麦粉、馄饨皮用小麦粉、烧麦皮用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作面条（如刀削面、板面、乌冬面、挂面、拉面等）、饺皮、云吞皮、馄饨皮、烧麦皮的专用小麦粉。

3.3 生湿面制品用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、

麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作生湿面制品的专用小麦粉。

3.4 面包用小麦粉、汉堡用小麦粉、餐包用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、谷朊粉、酵母加工制品、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作面包、汉堡、餐包的专用小麦粉。

3.5 萨琪玛用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加谷朊粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作萨琪玛的专用小麦粉。

3.6 吐司用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加谷朊粉做为辅料，经混合、过筛、包装而成用于制作吐司的专用小麦粉。

3.7 包点用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、谷朊粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸一氢钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作包点的专用小麦粉。

3.8 煎炸食品用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、谷朊粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作煎炸食品（如油条、春卷、麻花等）的专用小麦粉。

3.9 烙饼用小麦粉、大饼用小麦粉、手抓饼用小麦粉、火烧用小麦粉、烧饼用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、谷朊粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作烙饼、大饼、手抓饼、火烧、烧饼的专用小麦粉。

3.10 速冻面食用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、谷朊粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作速冻面食的专用小麦粉。

3.11 凉皮用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、谷朊粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素 C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作凉皮的专用小麦粉。

3.12 饼干用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、谷朊粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作饼干的专用小麦粉。

3.13 低筋专用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加食用淀粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、磷酸三钙、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成的低筋专用小麦粉，如糕点用小麦粉、蛋糕用小麦粉、华夫饼用小麦粉、月饼皮用小麦粉等。

3.14 馍片用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作馍片的专用小麦粉。

3.15 调味面制品用小麦粉

以小麦为原料，经过清理、润麦、磨粉、筛理后按需要制成小麦粉，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用淀粉、谷朊粉、α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、磷脂酶、半纤维素酶、维生素C（抗坏血酸）、偶氮甲酰胺、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、沙蒿胶、皂荚糖胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸镁中的一种或几种，经混合、过筛、包装而成用于制作调味面制品的专用小麦粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦应符合 GB 1351 的规定。

4.1.2 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

4.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

4.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.1.7 酵母加工制品应符合 GB/T 20886.2 的规定。

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	指　标	检验方法
色泽	乳白色或白色或淡黄色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉固有的气味和口味	
性状	呈粉末状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

包点用小麦粉、馒头用小麦粉、面条用小麦粉、饺皮用小麦粉、饼干用小麦粉、云吞皮用小麦粉、馄饨皮用小麦粉、烧麦皮用小麦粉、生湿面制品用小麦粉应符合表2的规定；面包用小麦粉应符合表3的规定；萨琪玛用小麦粉、馍片用小麦粉、吐司用小麦粉应符合表4的规定；低筋专用小麦粉应符合表5的规定。煎炸食品用小麦粉、烙饼用小麦粉、大饼用小麦粉、速冻面食用小麦粉、凉皮用小麦粉、调味面制品用小麦粉、手抓饼用小麦粉、火烧用小麦粉、烧饼用小麦粉应符合表6的规定。

表2 理化指标

项　目		指　标			检验方法
		包点用小麦粉 馒头用小麦粉	面条用小麦粉 饺皮用小麦粉 云吞皮用小麦粉 馄饨皮用小麦粉 烧麦皮用小麦粉 生湿面制品用小麦粉	饼干用小麦粉	
水分/%	≤	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）/%	≤	0.70	0.70	0.85	GB 5009.4
湿面筋/%	≥	26.0	26.0	24.0	GB/T 5506.2
粗细度		全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%			GB/T 5507
降落数值/s	≥	250	200	200	GB/T 10361
粉质曲线稳定时间/min	≥	2.5	3.0	2.0	GB/T 14614

益海（石家庄）粮油工业有限公司

表3　理化指标

项　　目		指　　标		检验方法
		面包用小麦粉		
		一等	二等	
水分/%	≤	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）/%	≤	0.60	0.80	GB 5009.4
湿面筋/%	≥	30.0		GB/T 5506.2
粗细度		全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 15.0%		GB/T 5507
降落数值/s	≥	250		GB/T 10361
粉质曲线稳定时间/min	≥	10	7	GB/T 14614

表4　理化指标

项　　目		指　　标			检验方法
		萨琪玛用小麦粉	馍片用小麦粉	吐司用小麦粉	
水分/%	≤	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）/%	≤	0.95	0.85	0.60	GB 5009.4
湿面筋/%	≥	55.0	25.0	33.0	GB/T 5506.2
粗细度		全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 10.0%			GB/T 5507

表5　理化指标

项　　目		指　　标	检验方法
		低筋专用小麦粉	
水分/%	≤	14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计）/%	≤	0.85	GB 5009.4
湿面筋/%	≤	26.0	GB/T 5506.2
粗细度		全部通过 CB30 号筛，留存在 CB36 号筛的不超过 10.0%	GB/T 5507
蛋白质/%	≤	10.0	GB 5009.5

表6　理化指标

项　　目	指　　标				检验方法
	煎炸食品用小麦粉	烙饼用小麦粉 大饼用小麦粉 手抓饼用小麦粉 火烧用小麦粉 烧饼用小麦粉 调味面制品用小麦粉	速冻面食用小麦粉	凉皮用小麦粉	
水分/%　≤	14.5	14.5	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）/%　≤	0.80	0.80	0.70	0.70	GB 5009.4
湿面筋/%　≥	26.0	26.0	26.0	22.0	GB/T 5506.2
粗细度	全部通过 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%				GB/T 5507

4.4　其他理化指标

其他理化指标应符合表7的规定。

表7　其他理化指标

项　　目	指　　标	检验方法
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 15684

4.5　安全指标

安全指标应符合表8的规定。

表8　安全指标

项　　目	指　　标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）　≤	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/ kg）　≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计）/（mg/ kg）　≤	0.4	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）/（mg/ kg）　≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/（mg/ kg）　≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/（μg/kg ）　≤	5.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg ）　≤	1000	GB 5009.111
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg ）　≤	5.0	GB 5009.22
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
其他农药最大残留量	符合 GB 2763 的规定	GB 2763 规定的方法

4.6 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》，检测按JJF 1070.2规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定，蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 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，偶氮甲酰胺应符合 GB 1886.108 的规定，α-淀粉酶、β-淀粉酶、木聚糖酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、脂肪酶、蛋白酶、纤维素酶、半纤维素酶、磷脂酶应符合 GB 1886.174 的规定，硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定，碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定，焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 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，维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定，碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

5.2 食品添加剂使用量

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122、GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 扦样、分样

按 GB/T 5491 执行。

7.2 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.3 产品组批

同一原料、同一工艺、同一生产日期加工的产品为一批。

7.4 出厂检验

产品出厂前应进行逐批检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、粗细度、湿面筋、蛋白质（有此项要求的）。

7.5 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

a）新产品试制鉴定时；
b）主要原辅料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
c）连续停产 3 个月以上恢复生产时；
d）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

7.6 判定规则

7.6.1 检验项目全部项目符合本文件时，判该批产品为合格。

7.6.2 检验结果不符合本文件规定时，可加倍抽样复检。复检后仍有一项指标不符合本文件，则判该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050等的规定。

8.2 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 包装

应符合 GB 4806.1 的规定。

8.4 运输

运输工具应清洁、无污染。运输时要避免日晒、雨淋、碰撞及有害气体的侵蚀。不得与有毒、有害、有异味或其它影响产品质量的物品混装、混运。

8.5 贮存

产品应存放在清洁、干燥、无污染、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库中，不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物质混存。

8.6 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品保质期依产品特性及包装形式来确定，一般不超过 12 个月，具体时间见标签所示。

附 录 A
（资料性）
本文件适用企业名录

表 A.1 列出了本文件适用的企业名录。

表 A.1　本文件适用企业名录

序号	生产企业名称	企业地址
1	益海嘉里（哈尔滨）粮油食品工业有限公司	哈尔滨开发区哈平路集中区哈平东路10号
2	益海嘉里（沈阳）粮油食品工业有限公司	沈阳市沈北新区裕农路39号
3	益海嘉里(北京)粮油食品工业有限公司	北京市大兴区黄村镇矿林路2号
4	益海嘉里（成都）粮食工业有限公司	四川省成都市青白江区弥牟镇粮食路288号
5	益海嘉里（泉州）粮油食品工业有限公司	泉州市泉港区沙格码头
6	益海嘉里（德州）粮油工业有限公司	山东省德州市德城区湖滨北大道1588号
7	益海嘉里（兖州）粮油工业有限公司	山东省济宁市兖州区益海路1号
8	深圳南海粮食工业有限公司	深圳市南山区蛇口赤湾右炮台路9号
9	益海（周口）小麦工业有限公司	河南省周口市太昊路和朝阳路交叉口南500米
10	益海（石家庄）粮油工业有限公司	河北省石家庄经济技术开发区扬子路东段
11	东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司	广东省东莞市麻涌镇新沙公园路8号101室
12	益海嘉里（昆山）食品工业有限公司	江苏省昆山市张浦镇益海大道8号
13	益海嘉里（安阳）食品工业有限公司	汤阴县食品工业园区工纵二路
14	益海嘉里（郑州）食品工业有限公司	郑州经济技术开发区经北四路155号
15	益海嘉里（兴平）食品工业有限公司	陕西省咸阳市兴平市食品工业园
16	益海嘉里（昆明）食品工业有限公司	云南省昆明市晋宁区青山工业园片区
17	益海嘉里（太原）粮油食品工业有限公司	山西转型综合改革示范区唐槐产业园西贾北街69号
18	益海嘉里（霸州）食品工业有限公司	河北省廊坊市霸州经济技术开发区裕华西道南侧燕山路东侧
19	益海嘉里（重庆）粮油有限公司	重庆市江津区德感工业园
20	益海嘉里（兰州）粮油工业有限公司	甘肃省兰州市兰州新区松花江街300号
21	益海嘉里（武汉）粮油工业有限公司	武汉市东西湖慈惠农场良种站
22	益海嘉里（潮州）食品工业有限公司	饶平县柘林镇潮州临港产业转移园
23	益海嘉里（温州）粮油食品有限公司	浙江省乐清市乐清湾港区沙港路8号
24	益海嘉里（青岛）食品工业有限公司	山东省青岛市胶州市洋河镇绿色健康科技产业园1-1号