

ICS 67.080.01  
X 24

Q/HHM

海南省食品安全企业标准

Q/HHM 0003S—2024（第2版）

代替 Q/HHM 0003S—2024

专用小麦粉

2024 - 12 - 01 发布

2024 - 12 - 01 实施

海南恒丰汇东工贸有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替 Q/HHM 0003S—2024《专用小麦粉》。

本标准与 Q/HHM 0003S—2024 相比，主要变化如下：

——删除了原料偶氮甲酰胺的要求；

本标准由海南恒丰河套面业有限公司提出。

本标准由海南恒丰河套面业有限公司和海南恒丰河套粮食有限公司起草。

本标准主要起草人：金红、董海成。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HHM 0003S—2020、Q/HHM 0003S—2024。

# 专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了专用小麦粉的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则，以及标签标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以小麦、水为原料，经清理、润麦、研磨、筛理制成小麦粉，添加或不添加谷朊粉、大豆蛋白粉、食用淀粉等中的一种或几种辅料，添加或不添加食品添加剂[六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、皂荚糖胶、沙蒿胶、硬脂酰乳酸钠、食品工业用酶制剂（ $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -淀粉酶、木聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶、磷脂酶、纤维素酶、半纤维素酶、脂肪酶、蛋白酶等中的一种或几种）、硬脂酰乳酸钙、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、维生素C（抗坏血酸）、碳酸镁等中的一种或几种]，经混合、过筛、包装等生产工艺制成的专用小麦粉的生产控制、检验、贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.174 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 1886.337 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
 GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品  
 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 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 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范  
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)  
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白  
 GB/T 21924 谷朊粉  
 GB/T 22493 大豆蛋白粉  
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）  
 GB 25587 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸镁  
 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 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第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

根据辅料或用途不同产品分类为：面包专用小麦粉，糕点专用小麦粉，饼干专用小麦粉，沙琪玛专用小麦粉，膨化食品专用小麦粉，发酵面制品专用小麦粉（用于制作馒头、包子皮、花卷等食品）、生湿面制品专用小麦粉（用于制作面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等食品）、油炸面制品专用小麦粉（用于制作油条、油饼等食品）、饼类专用小麦粉（用于制作手抓饼、春饼、烧饼等食品）。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料料要求

- 4.1.1 小麦：应符合 GB 1351 或 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 谷朊粉：应符合 GB 20371 或 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 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
- 4.1.6 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的要求。
- 4.1.7 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.8 皂荚糖胶：应符合 GB 1886.67 的要求。
- 4.1.9 沙蒿胶：应符合 GB 1886.70 的要求。
- 4.1.10 硬脂酰乳酸钠：应符合 GB 1886.92 的要求。
- 4.1.11  $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -淀粉酶、木聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶、磷脂酶、纤维素酶、半纤维素酶、脂肪酶、蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的要求。
- 4.1.12 硬脂酰乳酸钙：应符合 GB 1886.179 的要求。
- 4.1.13 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）：应符合 GB 1886.214 的要求。
- 4.1.14 焦磷酸二氢二钠：应符合 GB 1886.328 的要求。
- 4.1.15 磷酸三钙：应符合 GB 1886.332 的要求。
- 4.1.16 磷酸二氢钙：应符合 GB 1886.333 的要求。
- 4.1.17 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 4.1.18 磷酸二氢钾：应符合 GB 1886.337 的要求。
- 4.1.19 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的要求。
- 4.1.20 维生素 C（抗坏血酸）：应符合 GB 14754 的要求。
- 4.1.21 碳酸镁：应符合 GB 25587 的要求。
- 4.1.22 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 的要求。

## 4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	取适量样品置于白色分析盘中，在自然光下观察其色泽、形态、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味	
形 态	固态粉状品，松散、无结块	
杂 质	可见部分麸皮，无正常视力可见外来杂质	

## 4.3 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
	面包 专用小麦粉	沙琪玛 专用小麦粉	油炸面制品 专用小麦粉	发酵面制品 专用小麦粉	生湿面制品 专用小麦粉	糕点 专用小麦粉	饼干 专用小麦粉	饼类 专用小麦粉	
湿面筋含量，%	≥30.0	≥50.0	≥28.0	≥22.0	≥25.0	≤26.0	≤33.0	≥23.0	GB/T 5506.2
水分，g/100g	≤ 14.5								GB/T 5497

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标								检验方法
	面包 专用小麦粉	沙琪玛 专用小麦粉	油炸面制品 专用小麦粉	发酵面制品 专用小麦粉	生湿面制品 专用小麦粉	糕点 专用小麦粉	饼干 专用小麦粉	饼类 专用小麦粉	
含砂量, % ≤	0.02								GB/T 5508
磁性金属物, g/kg ≤	0.003								GB/T 5509
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 ≤	0.4								GB 5009.11
铬（以Cr计）, mg/kg ≤	1.0								GB 5009.123
苯并[α]芘, μg/kg ≤	2.0								GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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
滴滴涕 (DDT), mg/kg ≤	0.05								GB/T 5009.19
六六六 (HCH), mg/kg ≤	0.05								GB/T 5009.19

#### 4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070.2 规定的方法进行测定。

### 5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 13122的要求。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

#### 7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2个独立包装（总量不少于2kg），1个包装样品用于感官检查、理化指标检验，1个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 7.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、湿面筋含量、水分、净含量。

### 7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

### 7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本标准，则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，储运包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 8.2 包装

产品包装用塑料或纸质材料应分别符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 要求，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。储运包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 9 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书执行。