

Q/LXSP

新疆白杨市绿翔食品有限责任公司 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/LXSP 0001S-2025

小麦粉



2025-12-24 发布

2025-12-25 实施

新疆白杨市绿翔食品有限责任公司发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《中华人民共和国食品安全法》的要求，按照食品安全国家标准的规定，结合企业生产实际编撰了本标准，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案，作为组织生产和质量控制的依据。

按照《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》(国卫办食品发(2024)4号)要求，食品企业标准备案完成后查看方式如下：

兵团食品企业标准备案在“兵团卫生健康委员会”(<http://wsj.xjbt.gov.cn>)查询方式：打开“兵团卫生健康委员会”一请在搜索栏输入关键词“企业标准”后点击搜索，然后上下滑动鼠标在企标备案后公示中按照备案日期查找标准即可。在“企业标准信息公共服务平台”(<https://www.qybz.org.cn>)查询方式：打开“企业标准信息公共服务平台”-点击专题查询-选择“新疆生产建设兵团”后在搜索栏中填写企业名称，点击搜索即可。

备案后建议致电13369615188或275760712@qq.com电子邮箱。

本标准由新疆白杨市绿翔食品有限责任公司提出。

本标准由新疆白杨市绿翔食品有限责任公司起草。

本标准起草人：国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心标准化管理师曾凡军，曾翠兰。

本标准批准人：张婷。

本标准与 2025 年 12 月 24 日发布。



小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的技术要求、试验办法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦或黑小麦为原料，添加（或不添加）食品添加剂、营养强化剂，经清理、去杂、筛选、碾磨、去麸皮或不去麸皮、包装制成的粮食加工品通用小麦粉、专用小麦粉等小麦粉。

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 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量限量
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. 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 食品中的铅的测定
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 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 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图形符号标志
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5504	粮油检验 小麦粉加工精度检验
GB/T 5506. 1	小麦和小麦粉 面筋含量
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮食、油料检验粉类磁性金属物测定
GB/T 5510	粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 17109	粮食销售包装
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 技术要求及分类

3.1 原料及生产过程卫生要求、分类

3.1.1 各种原料（主料、食品添加剂、营养强化剂）应符合相应标准和有关规定的要求。小麦或黑小麦符合 GB 2715 的规定。生产用水符合 GB 5749 的规定。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。营养强化剂的使用应符合 GB 14880 规定。

3.1.2 生产加工过程要求符合 GB 14881 的规定。

3.1.3 小麦粉分类:

3.1.3.1 通用小麦粉：精制粉、标准粉、普通粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、其他通用小麦粉。超晶粉、雪晶粉、雪晶饺子小麦粉、超晶饺子小麦粉、超精小麦粉、特精小麦粉、精制小麦粉、特精高筋小麦粉、特制一等小麦粉、标准粉小麦粉、通用面点粉，麦香粉等通用小麦粉。

3.1.3.2 专用小麦粉：营养强化小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、自发小麦粉、专用全麦粉、精制小麦粉、馒头专用小麦粉、馕饼专用小麦粉、面包专用小麦粉、切面专用小麦粉、牛肉面专用小麦粉、拉面小麦粉、饺子专用小麦粉、雪花粉、麦芯多用途粉小麦粉、糕点用小麦粉、饼干用小麦粉、精制切面专用小麦粉、雪花饺子小麦粉、雪花拉面小麦粉、老面包点专用粉、面条小麦粉、油条粉、面包粉、糕点粉、小麦胚芽粉、小麦胚芽片、黑小麦全麦粉、多用途小麦粉、多用途雪花粉、多用途精制粉、麦芯粉、富强粉、通用粉、特精粉、特制粉、精制粉、强筋粉、高筋粉、中筋小麦粉、低筋粉、精特粉、普特粉、颗粒粉、上白粉、切面粉、打馕粉、饺子粉、面条粉、拉面粉、卷饼粉、油条粉、包子粉、鲜切面小麦粉、新疆拉条子小麦粉、雪花水饺粉、高筋雪花粉、强筋雪花粉、馒头粉、自发粉、家用粉、糕点专用粉、饼干专用粉、打馕专用粉、切面专用粉、特精雪花粉、烧麦专用粉、臊子面专用粉、牛肉拉面专用粉等专用小麦粉。

3.2 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	具有各种小麦粉的色泽气味	GB/T 5492
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品，置于白色瓷盘中，自然光线下，肉眼观察。

3.3 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
水分/%	≤14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）/%	老面包点专用粉≤0.58、特制一等小麦粉≤0.62、中筋小麦粉≤0.62、高筋小麦粉≤0.65、低筋小麦粉≤0.60、超精小麦粉≤0.62、特精小麦粉≤0.62、特制粉小麦粉≤0.62、精制粉小麦粉≤0.62、富强粉小麦粉≤0.62、雪晶粉≤0.62、富精粉小麦粉≤0.62、标准粉小麦粉≤1.10、普通粉≤1.60、麦芯多用途小麦粉≤0.60、馒头专用小麦粉≤0.60、馕饼专用粉≤0.65、面包专用小麦粉≤0.65、切面专用粉≤0.55、牛肉面专用粉≤0.65、精制切面专用粉≤0.50、糕点用小麦粉≤0.60、饼干用小麦粉≤0.60、面条专用小麦粉≤0.55、凉皮专用小麦粉≤0.60、油条专用小麦粉≤0.65、拉面小麦粉≤0.65、饺子粉小麦粉≤0.50、雪花粉小麦粉≤0.50、雪花饺子小麦粉≤0.50、雪花拉面小麦粉≤0.50、麦香粉≤0.90	GB 5009.4
湿面筋/%	老面包点专用粉≥22.0、特制一等小麦粉≥28.0、中筋小麦粉≥28.0、高筋小麦粉≥30.0、低筋小麦粉≥22.0、超精粉小麦粉≥28.0、特精粉小麦粉≥28.0、特制粉小麦粉≥28.0、精制粉小麦粉≥28.0、富强粉小麦粉≥28.0、雪晶粉小麦粉≥28.0、富精粉小麦粉≥28.0 标准粉小麦粉≥30.0、普通粉≥30.0、麦芯多用途小麦粉≥	GB/T 5506.1

	28.0、馒头专用粉≥28.0、馕饼专用粉≥28.0、面包专用粉≥30.0、切面专用粉≥30.0、牛肉面专用粉≥30.0、精制切面专用粉≥26.0、糕点用小麦粉≥22.0、饼干用小麦粉≥22.0、面条专用小麦粉≥26.0、凉皮专用小麦粉≥28.0、油条专用小麦粉≥30.0、拉面粉小麦粉≥30.0、饺子粉小麦粉≥26.0、雪花粉小麦粉≥26.0、雪花饺子小麦粉≥26.0、雪花拉面小麦粉≥26.0	
含砂量/%	≤0.02	GB/T 5508
磁性金属物/g/kg	≤0.003	GB/T 5509
脂肪酸值/KOH/100g(干基)	≤60	GB/T 5510
加工精度	按实物标准样品对照检验粉色麸星	GB/T 5504
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤5.0	GB 5009. 22
赭曲霉毒素 A/ (μg/kg)	≤5.0	GB 5009. 96
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
苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤2.0	GB 5009. 27
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.19	GB 5009. 12
镉 (以 Cd 计) /mg/kg	≤0.1	GB 5009. 15
总砷 (以 As 计) /mg/kg	≤0.5	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

备注：铅严于GB 2762规定。灰分和湿面筋指标没标出的产品无需检验。

3.4 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 或进行称重的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产同一规格的产品为一批。

4.2 抽样：在检验外包装后，按每批总数 3% 抽样，抽样数量按照试验项目实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验：

出厂检验项目按照食品生产许可审查细则的出厂检验要求执行。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应经从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2~3.4 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5 标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期

5.1 标签、标志

5.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及食品安全法的要求。标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一展示版面醒目位置清晰地标示反映食品真实属性的专用名称，如：老面包点专用粉（小麦粉）。

5.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装应符合 GB 4806.1、GB/T 17109 的要求，瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。包装规格和净含量为 1 千克至 50 千克，也可根据客户要求和市场需求确定。

5.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。不得与有毒、有害、或有异味的物品混装运输。运输、装卸的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。

5.4 贮存条件的标示

贮存条件可以标示“贮存条件”、“贮藏条件”、“贮藏方法”等标题，或不标示标题。贮存条件可以有如下标示形式：

常温（或冷冻，或冷藏，或避光，或阴凉干燥处）保存；

×× - ×× °C 保存；

请置于阴凉干燥处；

常温保存，开封后需冷藏；

温度：≤×× °C，湿度：≤×× %。同样可以标注冷藏贮存或冷冻贮存。

也可标注温度在≤×× °C 以下贮存。

贮存条件在标签上标注，根据实际情况任选其中一种或多种贮存方法。具体以产品标签上标示的贮存条件为准，可以另外添加有利于产品贮存的其他内容。

5.5 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期，具体内容以产品标签上标示的保质期限为准。

保质期可以有如下标示形式：

最好在……之前食用；……之前食用最佳；……之前最佳；

此日期前最佳……；此日期前食用最佳……；

保质期（至）……；保质期：××个月（或 ×× 日，或 ×× 天，或 ×× 周，或 ×× 年）。

新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	小麦粉	标准起草人	曾凡军
------	-----	-------	-----

工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）

为提高食品的安全制定本企业标准。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、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量限量》制定本标准。作为规范企业生产各种小麦粉及社会监督的依据，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕

按照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定感官要求，按照 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定黄曲霉毒素 B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇，赫曲霉毒素，玉米赤霉烯酮限量要求，按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》设置铅，砷，汞，铬，镉，苯并[a]芘指标。各种原料（主料、食品添加剂、营养强化剂）应符合相应标准和有关规定的要求。小麦或黑小麦符合 GB 2715 的规定。生产用水符合 GB 5749 的规定。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。营养强化剂的使用应符合 GB 14880 规定。生产加工过程要求符合 GB 14881 的规定。

产品应符合本企业标准的要求。

产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况

产品的型式检验色泽、气味按GB/T 5506.1规定的方法测定，玉米赤霉烯酮按GB 5009.209规定的方法测定，黄曲霉毒素B₁按GB 5009.22的规定方法测定，赫曲霉毒素A按GB 5009.96的规定方法测定，铅按GB 5009.12的规定方法测定，镉按GB 5009.15的规定方法测定，汞按GB 5009.17的规定方法测定，总砷按GB 5009.11的规定方法测定，脱氧雪腐镰刀菌烯醇按GB 5009.111的规定方法测定，苯并[a]芘按GB 5009.27的规定方法测定，铬按GB 5009.123的规定方法测，净含量检测按JJF 1070规定方法测定。产品的各项指标符合本企业标准的要求。

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

标准与《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、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 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量限量》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定和要求有关系。

企业标准中铅限量严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的要求。

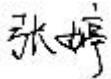
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以 Pb 计)≤0.2mg/kg，本标准制定铅(以 Pb 计)≤0.18mg/kg，铅限量严于 GB 2762 的规定。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案公示。

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆白杨市绿翔食品有限责任公司			
注册地址		新量塔城地区额敏县第九师绿翔街 63 号			
法定代表人/负责人		张婷	联系电话	15809019495	
企业备案事项联系人		曾凡军	联系电话	13369615188	
企业标准名称		小麦粉	企业标准编号	Q/LXSP 0001S-2025	
适用的食品类别与代码		GB2760-2014 附录 E 食品分类系统： 小麦粉 06.03.01 通用小麦粉 06.03.01 .01 专用小麦粉 06.03.01 .02			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准		企业标准指标值
			标准名称(标准号)	项目指标值	
	铅	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	$\leq 0.2\text{mg/kg}$	$\leq 0.18\text{mg/kg}$	
				可另附页说明	
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺	一、本企业对提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本(含编制说明)】。				
法定代表人签字： 					
 2025 年 12 月 24 日					

注：上述备案的食品安全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。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制