

DOI: 10.16210/j.cnki.1007-7561.2019.04.008

# 浅谈专用小麦粉企业标准的编制

彭红梅<sup>1</sup>, 李汭生<sup>1</sup>, 阮 征<sup>1</sup>, 王丽娜<sup>2</sup>

(1. 华南理工大学 食品科学与工程学院, 广东 广州 510640;

2. 广州岭南穗粮谷物股份有限公司, 广东 广州 511466)

**摘 要:** 我国小麦粉的标准体系由于制定年限久远, 一些标准已不能适应形势发展的要求, 企业标准是现有标准体系的补充和完善, 能有效弥补目前标准的不足。因此, 从小麦粉国家标准入手, 结合广东省专用小麦粉标准的备案, 探讨专用小麦粉企业标准中存在的问题, 如表述不正确和文本文字错漏、理化指标设置不够合理、规范性引用文件出现错误、缺少产品品质指标以及企业备案的专用小麦粉的标准品类较单一等, 提出相应的建议, 以期为企业标准制修订提供一些参考。

**关键词:** 专用小麦粉; 企业标准; 编制

中图分类号: TS211.7 文献标识码: A 文章编号: 1007-7561(2019)04-0040-07

## Discussion on compilation of enterprise standards for special wheat flour

PENG Hong-mei<sup>1</sup>, LI Bian-sheng<sup>1</sup>, RUAN Zheng<sup>1</sup>, WANG Li-na<sup>2</sup>

(1. College of Food Sciences and Engineering, South China University of Technology, Guangzhou Guangdong 510640; 2. Guangzhou Lingnan Suiliang Grain Co., Ltd., Guangzhou Guangdong 511466)

**Abstract:** Some standards can no longer meet the requirements of the development of the situation, since they have been used for quite a long time. The enterprise standard is the revision and improvement of the existing standard system, which can effectively make up for the shortcomings of the current standards. Therefore, based on national standard of wheat flour, combined with the document of the special wheat flour standard of Guangdong province, the problems existing in the enterprise standard of special wheat flour, such as incorrect expression and text irrational physical and chemical indicators, wrong normative reference, lack of product quality indicators, and the relatively simple standard category of the special wheat flour for the enterprise filing, are discussed. Some suggestions are proposed to provide some valuable references for the revision of enterprise standard.

**Key words:** special wheat flour; enterprise standard; compile

当今标准化水平已成为各国各地区核心竞争力的基本要素, 标准被认为是规范市场经济客体的“法律”, 是国民经济和社会发展的重要技术支撑, 是市场竞争的制高点, 更是走向国际市场的“通行证”, 在激烈的社会竞争中标准所起到的作用越来越大。

小麦粉是人们重要的主食原料及食品加工材

料, 消费量大、食用范围广。随着全球经济的发展、食品工业的壮大, 多方对小麦粉的要求越来越具体和定向, 同时随产业化程度越高, 越是标准要求严格的食品, 小麦粉质量稳定性要求越高, 规定的技术指标允许范围越小<sup>[1]</sup>。产业的发展需要不同性能和规格的小麦粉来满足消费者、生产加工的不同需求, 小麦粉专业化的生产是满足市场需求的途径, 也能有效降低人为因素在生产过程中的影响<sup>[2]</sup>, 降低人力成本。随着我国食品工业, 特别是主食品产业化生产的发展, 专用小麦

收稿日期: 2018-12-24

基金项目: 国家重点研发计划项目(2017YFD0400404)

作者简介: 彭红梅, 1988年出生, 女, 硕士, 工程师。

通讯作者: 李汭生, 1962年出生, 男, 博士, 教授。

粉的需求将越来越大<sup>[3]</sup>。

标准作为我国小麦粉工业基础，小麦粉生产企业的指导手册。标准的不断完善，对于促进小麦粉产业的发展，规范市场行为，提升小麦粉产业都起到非常大的作用<sup>[4-5]</sup>。现行小麦粉标准均存在实施时间久远，随着人们生活水平的大幅提高及营养与安全意识的不断增强，原标准已不适应当前社会发展的需求，落后于市场要求，造成品质差，专用性不强，名称混乱等，大大制约了我国小麦粉行业的发展。企业若仍然执行原标准，对于指导企业生产，提升企业产品竞争力起不到很好的作用。因此制定企业标准，提升企业生产能力有着非常重大的意义。因此本文将通过分析我国小麦粉标准及近年广东省备案的小麦粉标

准，以国标作为“统领”，以市场需求为导向，开发出针对不同生产加工要求的小麦粉<sup>[6]</sup>，为企业标准的起草（专用小麦粉）提供理论支撑和指导。

## 1 我国小麦粉标准情况分析

### 1.1 我国小麦粉标准

我国小麦粉标准是由国家标准、行业标准、地方标准、企业标准及购销双方执行的合同标准组成。这些标准在监控小麦粉品质、规范市场秩序、保证产品品质等发挥了巨大作用。目前我国实施有效的国家标准、行业标准如表 1 所示。不同的标准其适用对象，标准的性质及用途均不同，其中 GB 1355—86 小麦粉国家标准是实施时间最长，覆盖面最广的一项国标。

表 1 我国小麦粉标准体系

名称及代号	适用对象	实施时间	标准级别	标准性质	定等指标	安全、质量指标	用途
小麦粉 GB 1355—86	商品小麦粉	1987.04.01	国家标准	强制性	加工精度、灰分、粗细度、面筋质	含砂量、磁性金属物、水分、脂肪酸值、气味口味	通用小麦粉的分级定等
高筋小麦粉 GB/T8607—88	高筋小麦粉、低筋小麦粉	1988.07.01	国家标准	推荐性	加工精度、灰分、粗细度、面筋质、蛋白质	含砂量、磁性金属物、水分、脂肪酸值、气味口味	用筋度区分小麦粉的使用特性
低筋小麦粉 GB/T8608—88							
专用粉（面包用、面条用等）LS/T3201 至 3208—1993	面包、面条、饺子、馒头、发酵饼干、酥型饼干、蛋糕、糕点用小麦粉	1993.10.01	行业标准	推荐性	灰分、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间、降落数值	含砂量、磁性金属物、水分、气味口味	专用小麦粉
自发小麦粉 LS/T3209—1993	自发小麦粉	1993.10.01	行业标准	推荐性	—	水分、酸度、混合均匀度、馒头比容	添加了食用疏松剂，不需发酵
营养强化小麦粉 GB/T 21122—2007	营养强化小麦粉	2008.01.01	国家标准	推荐性	加工精度、灰分、粗细度、面筋质（灰分按强化的营养调整数值）	含砂量、磁性金属物、水分、脂肪酸值、气味口味	营养成分补充
绿色食品小麦及小麦粉 NY/T421—2012	绿色食品小麦、小麦粉及全麦粉	2013.03.01	行业标准	推荐性	同 GB 1355 或 LS/T 3201~LS/T 3209	同 GB 1355 或 LS/T 3201~LS/T 3209、溴酸钾、过氧化苯甲酰	绿色食品小麦粉及全麦粉
中国好粮油小麦粉 LS/T 3248—2017	食用商品小麦粉	2017-09-15	行业标准	推荐性	湿面筋含量、面筋指数	含砂量、磁性金属物、水分、降落数值、色泽气味	

### 1.2 我国现行小麦粉标准情况

#### 1.2.1 标准制定年限较久远

从表 1 各标准实施时间可知，目前现行的小麦粉国家标准和专用小麦粉行业标准大多是 20

世纪 80、90 年代制定的，标准制定时间较早，而目前小麦粉的加工、使用与消费均发生了很大的变化，据调查现行标准中粉色麸星、灰分含量、粗细度等指标已明显落后于市场需求，目前的生

产普遍高于现行国家标准,如目前市场流通特一粉其灰分指标远低于 0.7%,面包专用粉的稳定时间远大于 6 min 的行业标准。

### 1.2.2 标准之间存在明显差异

对比分析发现各类小麦粉质量标准中“水分”含量的规定不统一,标准之间存在差异,如 GB/T 1355 对各等级小麦粉水分规定为不超过 14%,GB/T 8607《高筋小麦粉》与 GB/T 8608《低筋小麦粉》分别为不超过 14.5%和 14%,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》对水分规定为不超过 14.5%;LS/T 3204《馒头用小麦粉》、LS/T 3205《发酵饼干用小麦粉》和 LS/T 3206《酥性饼干用小麦粉》、LS/T 3207《蛋糕用小麦粉》、LS/T 3208《糕点用小麦粉》规定为不超过 14%,各标准间的不统一使企业在制定食品企业质量标准的时候很难考核其各个指标<sup>[3]</sup>。

### 1.2.3 指标设置不够合理

小麦粉质量标准中虽对湿面筋的含量作了规定,但对与面筋质量有关的面团的流变学特性未有明确的指标,以致尽管有的小麦粉湿面筋含量较高,但由于麦醇溶蛋白与麦谷蛋白组成比例不合理,过分侧重于延伸性或强韧性,同样不具有良好的加工品质,因此应增加评定面筋质量的指标。

### 1.2.4 指标设置不全面

目前的各种小麦粉标准中,对于内在品质只提出了粉质稳定时间和降落数值两项指标,对于小麦粉品质特别是专用小麦粉是不全面的,应对其面团流变性—粉质指标、拉伸指标作综合分析,完善小麦粉加工企业后处理配粉设施,加强产品开发和样品检测手段和方法,根据有利于促进优势小麦生产,引导人们健康消费,满足食品生产工艺要求的原则,做好小麦专用粉的开发工作。

## 2 专用小麦粉企业标准备案情况

广东作为一个食品工业大省和强省,其产业的发展离不开原料的供给和开发。对广东省 2017 年 5 月至 2018 年 6 月备案的小麦粉企业标准进行调研,其中专用小麦粉企业标准 17 个(占比 65.4%),占据了小麦粉企业标准备案的大半,备

案的专用小麦粉企业标准汇总如表 2。17 个专用小麦粉企业标准主要的起草单位是益海嘉里集团的深圳南海粮食工业有限公司和东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司,共 9 个企业标准,占比 52.9%;广东白燕粮油实业有限公司备案 4 个,占比 23.5%。就目前调研的 17 个专用小麦粉企业标准,其标准文本中仍有部分问题值得探讨。

### 2.1 表述不正确、文本文字错漏

如饼类用小麦粉(Q/BY 0008 S—2018)标准起草中范围的表述为以小麦粉为主要原料,添加或不添加食用淀粉、 $\alpha$ -淀粉酶和维生素 C,通过配麦、去石、碾磨、配粉、磁选、筛理等工艺制成的各式饼类用小麦粉,从其工艺流程描述可知,标准的范围应该是以小麦为主要原料而不是小麦粉,工艺流程是研磨而非碾磨,生产流程研磨之前需要增加磁选操作,有效避免小麦带入金属物质而损伤设备;云吞用小麦粉(Q/YH 0015 S—2018)标准中将谷朊粉写成了谷阮粉;Q/BY 0006-08 S—2018 将面筋含量湿面筋或面筋质(以湿基计)写成面筋,脂肪酸单位 mg KOH/100g 表达成 mg KOH/100 等。

### 2.2 理化指标设置的合理性不够

近一年备案的 17 个专用小麦粉企业标准的质量指标如表 2 所示,发酵用小麦粉(面包、馒头、蛋糕、饼干等)加入少量  $\alpha$ -淀粉酶会降低降落数值,以改善面团发酵特性,将不同用途小麦粉的降落数值定值相同有些不合理。

### 2.3 规范性引用文件出现错误

标准号书写错误,如 Q/YH 0013 S—2017 小麦粉的标准为国家强制标准,标准中写成 GB/T 1355。引用作废标准,如 Q/YH 0013 S—2017(标准发布时间为 2017-08-01,实施时间为 2017-10-01)中引用的 GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定于 2017 年 6 月 23 日被 GB 5009.27—2016 所代替;GB/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定于 2017 年 6 月 23 日被 GB 5009.209—2016 所代替;GB/T 23502—2009 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法于 2017-6-23 被 GB 5009.96—2016 食品

安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定所代替; GB/T 23503—2009 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法于 2017-6-23 被 GB 5009.111—2016 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代替。规范性引用文件中引用不全, 如 Q/BY 0005S—2018 在标签、标志中指出标签应符合 GB7718 和 GB 28050, 而在规范性引用文件中无 GB7718。

## 2.4 品质指标设置不合理

从备案的 17 个专用小麦粉的企业标准可见, 目前专用小麦粉标准湿面筋含量在小麦粉品质指标中是重要的标项, 但专用小麦粉难以以湿面筋含量来保证各专用小麦粉的实际品质要求, 因为面筋本身还有一个质量的问题<sup>[7]</sup>。研究中发现, 一些湿面筋含量很高的小麦品种, 其粉质曲线的稳定性较湿面筋含量一般的小麦品种差, 湿面筋含量可作为专用小麦粉品质指标的参考而不能作

为重要品质指标。

## 2.5 缺少产品品质指标

专用粉品质标准不仅是保证其专用品质的手段, 而且也是指导工艺生产、配粉和合理使用添加剂的决定性依据。在小麦粉生产许可证审查细则中专用小麦粉发证、监督的检验项目明确规定了粉质稳定时间、降落数值, 而上述备案标准中有大量的企业标准没有设置这两项品质指标, 企业标准仅仅局限于产品安全指标, 而缺少对生产和产品品质的指导。

## 2.6 企业备案的专用小麦粉的标准品类较单一

目前备案的专用小麦粉主要集中在面包、面条、糕点、饼干等类别上, 中国特色食品的专用小麦粉比较少, 独特产品的专用小麦粉比较少。这也充分表明标准制定企业自主研发能力不够, 需要依托国标或行业标准作为参考, 这对于工业的发展非常不利。

表 2 专用小麦粉企业标准汇总

名称及代号	实施时间	质量指标								用途	添加的辅料
		水分/ %≤	灰分/ (干) %≤	湿面筋/%	脂肪酸值/ (以湿基 计)≤	含砂量 /%≤	磁性金 属物/ (g/kg)≤	粗细度			
							全通	留存			
							CB36%	CB42≤/%			
饼类用小麦粉 Q/BY 0008 S—2018	2018.03.15	14.0	0.70	22.0-28.0	70.0	0.02	0.003	100	10.0	各式饼类	食用淀粉、 $\alpha$ -淀粉酶、维生素 C
饼干用小麦粉 Q/YH 0013 S—2017	2017.10.01	14.0	0.70	26	40	0.03	0.003	100	10.0	饼干类产品	食用小麦淀粉
饼干专用小麦粉 Q/NL 0007 S—2018	2018.04.30	14.0	0.70	22-26	—	0.02	0.003	100	10	饼干	无
生湿面制品用小麦粉 Q/YH 0005 S-2018	2018.06.01	14.5	0.70	26	—	0.02	0.003	100	10	生湿面制品	海藻酸钠、抗坏血酸
糕点用小麦粉 Q/BY 0006 S—2018	2018.01.15	14.0	0.60	24	70.0	0.03	0.003	100	5	各式糕点	$\alpha$ -淀粉酶、维生素 C
糕点用小麦粉 Q/NL 0005 S—2017	2017.06.30	14.0	0.6/ 0.8	19-24	80.0	0.02	0.003	100	10.0	糕点	食用淀粉、硬脂酰乳酸钙、维生素 C、酶制剂
饺子皮面条用小麦粉 Q/BY 0007 S—2018	2018.03.15	14.5	0.70	28.0	70.0	0.02	0.003	100	10.0	各式饺子皮、面条	谷朊粉、淀粉、硬脂酰乳酸钙、葡糖氧化酶、 $\alpha$ -淀粉酶、维生素 C

续表 2

名称及代号	实施时间	质量指标								用途	添加的辅料
		水分/ %≤	灰分/ (干) %≤	湿面筋/%	脂肪酸值 /(以湿基 计)≤	含砂量 /%≤	磁性金 属物/ (g/kg)≤	粗细度 全通 留存 CB36% CB42≤/%			
面包用小麦粉 Q/BY 0005 S—2018	2018.01.15	14.5	0.70	30.0	70.0	0.02	0.003	100	10.0	各式面包	谷朊粉、硬脂酰乳酸钙、葡糖氧化酶、α-淀粉酶、维生素 C
面条用小麦粉 Q/YH 0012 S—2017	2017.08.01	14.0	0.80	26.0	—	0.02	0.003	100	10.0	面条	食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食品添加剂(硬脂酰乳酸钙、维生素 C)、食品加工剂
沙琪玛专用小麦粉 Q/NL 0006 S—2017	2017.06.30	14.0	1.0	54-60	80	0.02	0.003	100	10	沙琪玛	谷朊粉
水包用小麦粉 Q/YH 0009 S—2017	2017.09.01	14.0	0.70	30	—	0.02	0.003	100	10.0	水包	小麦淀粉、食品添加剂、加工助剂
云吞用小麦粉 Q/YH 0015 S—2018	2018.01.01	14.0	0.85	53.0	80.0	0.02	0.003	100	10.0	云吞	谷朊粉
云吞面专用小麦粉 Q/NL 0004 S—2017	2017.06.30	14.0	0.85	53-59	80.0	0.02	0.003	100	10.0	云吞面	谷朊粉
专用小麦粉 Q/SFS 0001 S—2017	2017.08.10	14.0	0.60/ 0.75	34/32	—	0.02	0.003	100	15.0	面包	偶氮甲酰胺、硬脂酰乳酸钙、维生素 C、酶制剂
		14.0	0.55/ 0.70	30/26	10.0				面条		
		13.8	0.53/ 0.70	24~30	—				馒头		
		13.8	0.53/ 0.70	22.0/24.0	10.0				糕点		
专用小麦粉 Q/DF 0007 S—2018	2018.04.30	14.5	0.70/ 0.80	30	80.0	0.02	0.003	100	10.0	饺子皮、面条、面包、油炸	谷朊粉、食品添加剂
		14.5	0.60/ 0.80	28.0 (糕点 ≤24.0)	—				糕点、月饼、饼干、馒头	食用淀粉、食品添加剂	
专用小麦粉 Q/SNS 0008 S—2017	2018.02.10	14.5	0.85	20	—	0.02	0.003	—	—	面包、面条、糕点、饼干、沙琪玛	谷朊粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉、变性淀粉、食品添加剂
专用小麦粉 Q/LSCBK 0002 S—2018	2018.05.30	14.5	0.65/ 0.80	30	—	0.02	0.003	—	—	面包	谷朊粉、食品添加剂
		14.5	0.65/ 0.80	26	—				面条	谷朊粉、食品添加剂	
		14.0	0.60/ 0.75	24.0	—				糕点	食用小麦粉、食用玉米粉、食品添加剂	
		14.0	0.60/ 0.75	24.0~30.0	—				饼干	食用小麦粉、食用玉米粉、食品添加剂	

### 3 专用小麦粉企业标准的编制

企业标准的编制需依据《标准化工作导则第1部分：标准的结果和编写》(GB/T1.1—2009)的规定，标准文本需包括：范围、规范性引用文件、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等部分，目前专用小麦粉企业标准基本按此结构编写，对于标准中实验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等部分基本属于通用性文本，本文将重点对标准制定过程中最为关键的标准范围、规范性引用文件、技术要求这三个方面内容的疏导，为企业标准制修订提供一些参考意见。

#### 3.1 范围

范围是明确规定标准化对象其所涉及各方面的适用界限。范围应简洁明确，并位于正文的起始位置，以便作为内容提要。注意在专用小麦粉范围的书写过程中一定要充分考虑产品的原料，目前不少企业标准出现适用的对象为小麦粉，而其关键工业流程包含了配麦、去石、研磨等，需要注意原料与生产工艺的对应，以小麦为原料时其工艺才包含配麦、研磨等工艺。

#### 3.2 规范性引用文件

规范性引用文件是标准中所引用其他文件的清单。基础标准引用是标准编写的重点，要避免错误引用。如在制定安全指标时，要参照 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等基础标准制定。同时要注意基础标准的更新，如 GB 5009 系列部分标准准备实施或撤销，确保标准名称、引用标准顺序、制定依据等的严谨。

#### 3.3 技术要求

技术要求是标准的核心和关键，一般包括原料要求、感官要求和理化指标。

##### 3.3.1 原料要求

原料决定了加工食品的理化及营养指标，所以标准一定要设置原料要求，并在标准文本中规定各原料所执行的标准。如小麦应符合 GB 1351 的规定，谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定等。

##### 3.3.2 感官要求

专用小麦粉的感官要求包括色泽、外观、滋

味和气味、杂质，感官要求是确保产品外观质量，若产品与规定外观质量不符时，说明其内在质量发生了变化，因此，感官品质也是标准起草过程中需要重点考虑的问题之一。

##### 3.3.3 理化指标

理化指标是确保产品品质和安全的關鍵，各理化指标的制定需根据企业具体情况和食品生产许可证管理要求(见表3)制定包括加工精度、食用品质、贮藏标准和食品安全四个方面的内容<sup>[7]</sup>。

对于专用小麦粉特别需强调其品质指标，这是产品专用性能的体现和保证，因此企业在制定标准过程中需要注意几点：

标准中涉及加工精度指标主要是指灰分、粗细度和粉色麸量、含砂量、磁性金属物指标，这些指标主要体现小麦粉的加工程度，就目前的生产加工条件，现执行的国家标准或地方标准远低于市场流通和加工，因此各加工精度指标可根据企业的生产情况高于目前的国家标准或行业标准。

标准中的贮藏指标主要是水分、脂肪酸值等指标，是关于小麦粉储藏特性的指标，如水分含量能充分考量生产小麦粉的工艺及安全水分的要求，水分含量高干物质含量相应就少，其储藏安全性降低，但水分的高低会涉及各方利益，因此对于各储藏指标需结合相关标准的要求、企业的生产能力以及各指标的意义，确保小麦粉的安全储存。

安全指标是指小麦粉中涉及食品安全方面的内容，如小麦粉添加剂添加限量、小麦粉营养强化剂添加限量、重金属最大限量、农药残留允许量、霉菌毒素最大限量等，这是企业标准严于国家标准的体现，是确保产品品质安全的保障，因此安全的指标建议结合企业生产情况尽可能高于国家标准，或尽可能与国际接轨，为小麦粉参与国际贸易市场作好基础标准工作<sup>[8]</sup>。

品质指标是我国小麦粉标准中最为欠缺的内容，目前涉及的品质指标为用湿面筋含量、稳定性和降落值。近年来的制粉实践表明，这3个指标不仅因为指标量少不能完全正确表达工业食品的品质要求，同时缺乏各品类专用小麦粉具体所需对应品质指标的相关研究，企业在制定标准

过程中更多的是依赖于目前现有专用小麦粉的品质指标,使得各专用粉的专用针对性很弱,更多的还是依赖于生产工人的经验,因此对于专用小麦粉品质指标有必要进行新品质指标研究,使之能更正确反映不同食品的品质要求。建议企业可参考国际标准如面团特性试验<sup>[7]</sup>,这是国际公认的评价小麦粉品质的重要试验。其中粉质测定是面团特性的重要试验,国际上比较重视粉质曲线特性指标,而不十分强调湿面筋含量,如美国面包粉的品质指标中没有湿面筋含量,而对粉质仪吸水率,粉质仪稳定时间、面团气体保持能力等作了具体的规定,同时还规定了降落数值和淀粉酶活性。不同的专用小麦粉需根据产品要求增加其品质指标,提高专用小麦粉的针对性,降低人力成本,克服单纯依靠湿面筋含量来判断小麦粉筋力的缺陷。

表 3 专用小麦粉质量检验项目

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	灰分				
2	粗细度				
3	含砂量				
4	磁性金属物				
5	水分				
6	粉质曲线稳定时间				
7	降落数值				自发小麦粉,小麦胚标准中无此项目要求。
8	气味				
9	湿面筋				
10	酸度				自发小麦粉产品
11	混合均匀度				标准中有此项目
12	馒头比容				要求。自发小麦粉
13	汞(以 Hg 计)		*		所用的小麦粉应
14	铅(Pb)		*		符合 GB1355 中特
15	无机砷(以 As 计)		*		制一等粉的规定。
16	六六六		*		
17	滴滴涕		*		
18	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>		*		
19	食品添加剂 (过氧化苯甲酰)		*		
20	标签				

注:出厂检验项目中注有“\*”,表示企业应当每年检验 2 次。

#### 4 结论

由于我国小麦粉标准更新不及时,导致目前现行部分标准已不能适应形势发展的要求。小麦粉作为我国主要的主食原料及重要的食品加工材料,小麦粉生产加工企业需要立足国家现有标准,通过制定企业标准完善补充现有标准的不足。企业标准的制定不仅能满足企业实际生产需要同时也是促进我国小麦分产业发展,促进市场公平竞争的法宝。

标准起草是一项需企业和参与工作人员高度重视的工作,是企业生产和交付验收的依据,是食品安全的保障。企业不仅需要提升对企业标准的认识,同时更需要提升对企业标准制修订的能力和水平。专用小麦粉企业标准的制定过程中要有效避免表述不正确、文字错漏、规范性引用文件错误等问题,更要加强企业标准中理化指标、品质指标的设置,通过企标规范生产,提升产品市场竞争力。

#### 参考文献:

- [1] 李敏. 从营养卫生角度谈小麦粉的品质[J]. 粮食与饲料工业, 2003(8): 6-7.
- [2] 孔凡真. 我国《小麦粉》新国标修订内容简介[J]. 现代小麦粉工业, 2007(2): 25-26.
- [3] 张元培. 我国小麦粉市场现状及新标准解读[J]. 粮油食品科技, 2006, 14(5): 5-7.
- [4] 张建新, 于鸿飞, 于修焯, 等. 国内外小麦粉标准的比较研究[J]. 粮食加工, 2012, 37(1): 4-7.
- [5] 刘兴信. 关于我国小麦粉质量标准问题的探讨[J]. 中国粮油学报, 2002, 17(5): 1-6.
- [6] 张元培. 关于修订小麦粉标准的思考[J]. 粮油食品科技, 2003, 11(4): 1-3.
- [7] 李庆龙, 柯惠玲. 我国专用小麦粉品质标准中几个问题的分析[J]. 武汉轻工大学学报, 1996(1): 16-19.
- [8] 周坚. 健全小麦粉标准体系促进我国制粉业健康发展[J]. 西部粮油科技, 2003, 28(1): 12-14. 