

# 《小麦预拌粉》团体标准编制说明

## 一、工作简况

### 1、任务来源

为推动小麦预拌粉产业高质量发展，根据行业和企业需求，《小麦预拌粉》团体标准（计划编号：T/SXSPYJ 02-2025）列入制定计划，由山西省食品营养与健康学会提出并归口。参与起草单位有山西农业大学山西功能食品研究院、山西庵峰岭农林科技开发有限公司、山西朔华粮油有限公司和忻州万宝杂粮深加工科技有限公司。

### 2、主要工作过程

#### （1）调研和起草阶段：2024年9月至2024年12月

本标准的编制工作从2024年9月开始，由山西农业大学山西功能食品研究院负责起草，山西庵峰岭农林科技开发有限公司、山西朔华粮油有限公司和忻州万宝杂粮深加工科技有限公司等单位共同交流研讨讨论编制。

起草工作组积极筹备标准制定的前期工作，开展多项基础研究工作。为了使本标准更具有先进性、科学性，起草工作组查阅了大量国内外文献资料及相关技术法规，进行行业调研和粮油生产企业调研，经过与粮油企业相关技术人员沟通，形成了《小麦预拌粉》团体标准立项草案。

#### （2）标准立项阶段：2025年2月至7月

完成《小麦预拌粉》团体标准立项，召开《小麦预拌粉》团体标准起草工作会议讨论会，与会人员包括行业专家、起草单位代表以及科研单位、检测机构、主要粮食加工企业等相关人员，确定小麦预拌粉的定义、适用范围、技术要求及特征指标等内容，各起草单位就标准草案给出修改意见，将达成一致的修改意见汇总，形成标准征求意见稿，并完成编制说明。

#### （3）标准征求意见阶段：2025年8月1日至8月31日

针对《小麦预拌粉》征求意见稿在行业内公开征求意见，涵盖粮油生产者、经营者、使用者、消费者、教育科研机构、有关行政主管部门、检测及认证机构、行业协会等。

### 3、主要参加单位及工作组成员所作工作

起草单位：山西农业大学山西功能食品研究院、山西庵峰岭农林科技开发有限公司、山西朔华粮油有限公司、忻州万宝杂粮深加工科技有限公司。

起草人员：郭尚、刘超、郭霄飞、赵当红、赵鹏翔、崔金文、石磊、孔万锁、孟婷婷、路欣、贾慧敏。

工作内容：

标准制定过程主要由山西农业大学山西功能食品研究院、山西庵峰岭农林科技开发有限公司、山西朔华粮油有限公司等单位的人员参与，参加人员所从事的专业涵盖多个领域，围绕标准的技术内容，根据各成员专业特长划分编制工作职责，开展资料收集、实地调研、文本完成、数据处理等工作。

表 1 主要起草人员信息及分工

姓名	单位	分工
郭尚	山西农业大学山西功能食品研究院	全面主持工作
刘超	山西农业大学山西功能食品研究院	标准撰写
郭霄飞	山西农业大学山西功能食品研究院	指标检测
赵当红	山西庵峰岭农林科技开发有限公司	试验数据整理
赵鹏翔	山西庵峰岭农林科技开发有限公司	试验数据整理
孔万锁	忻州万宝杂粮深加工科技有限公司	试验数据整理
崔金文	山西朔华粮油有限公司	试验数据整理
石磊	山西农业大学山西功能食品研究院	试验总结
孟婷婷	山西农业大学山西功能食品研究院	试验总结
路欣	山西农业大学山西功能食品研究院	试验数据整理
贾慧敏	山西农业大学山西功能食品研究院	文献查阅

## 二、标准编制的原则和主要内容

### 1、标准编制的原则

以科学技术和实验数据为基本依据，结合产品实际生产情况，经过科学的研究而制定。本标准的制定充分考虑规范小麦预拌粉行业发展，促进小麦预拌粉行业技术进步，充分考虑国内相关的法规要求，结合国情和产品特点；与相关标准法规协调一致；结合行业国内的实际情况，确保标准的科学性、先进性、

可操作性。

本标准起草过程中，主要按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的 结构和编写》、GT/T 20000《标准化工作指南》、GT/T 20001《标准编写规则》等 要求进行编写。本标准编制过程中，主要参考了以下标准或文件：

GB/T 1355 小麦粉

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

《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》(卫法监发[2002]51号)

药食同源植物应符合《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》(国卫食品发[2021]36号)的规定

国家卫生健康委员会发布的新食品(新资源食品)中的有关规定。

## 2、主要内容的说明

### (1) 标准名称

本标准名称为“小麦预拌粉”，为规范小麦预拌粉的生产和质量控制，保障消费者健康，推动小麦预拌粉产业的高质量发展，根据《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》及相关法律法规，特制定本《小麦预拌粉》团体标准。本标准旨在明确小麦预拌粉的术语和定义、技术要求、生产过程卫生要求、检验规则、标签和标志、包装、运输及贮存等要求，确保小麦预拌粉产品的安全性和有效性。因此有必要制定一个既符合小麦预拌粉产业发展和特色的团体标准，保护消费者的权益，同时突出标准制定的先进性、可操作性，促进小麦预拌粉产业高质量发展。

### (2) 范围

本标准规定了小麦预拌粉的术语和定义、技术要求、生产过程卫生要求、检验规则、标签和标志、包装、运输及贮存。本标准适用于小麦预拌粉的生产、检验、销售、认证和监管。

### (3) 定义

根据调研结果确认，本标准参考 GB/T 1355《小麦粉》和《卫生部关于进

一步规范保健食品原料管理的通知》(卫法监发[2002]51号)等政策法规，并多次调研小麦预拌粉生产企业，确定了小麦预拌粉的定义。该定义描述了小麦预拌粉的生产原料和工艺特点，具体术语定义如下：

**小麦预拌粉：**采用符合GB1355要求的小麦粉为原料，添加以国家规定的药食同源、新食品原料中适宜与小麦粉搭配的谷物粉及植物粉的一种或几种为辅料，经配料、混合、包装等工艺加工而成的谷物碾磨加工品。

理由：小麦预拌粉是采用符合GB/T 1355的小麦粉为主要原料，以国家规定的药食同源、新食品原料中适宜与小麦粉搭配的成分一种或几种为辅料制备小麦预拌粉，明确小麦预拌粉辅料的主要作用是改善风味，增加营养成分、改变面食制品加工特性等，选择使用适宜与小麦粉搭配使用的国家规定可以使用的药食同源和新食品原料作为主要辅料。美国AACC将预拌粉定义为一种预先混合均匀的专用粉。预拌粉最大的特点和优势是简便，非常适合连续式的工业生产，既能提高企业的生产效率，又能保证产品质量稳定在较高水准。

#### (4) 生产过程控制

小麦预拌粉的生产过程一般包括原料验收、原料预处理（有该工艺的）、配料、混合、包装。

企业应通过危害分析方法明确影响产品质量的关键控制工序，并实施质量控制，制定操作规程。关键控制工序可设为：原料验收、配料、混合。

**原料验收：**严格执行进货查验记录制度，原辅料必须符合相应产品标准和食品安全国家标准的要求。

**配料：**配料过程应确保物料称量与配方要求一致。投料前根据配方对物料品种、重量等进行复核，确保投料准确。配料及领用环节应建立相关记录，确保信息的可追溯。投料前应确保投料区环境及设备符合相关清场标准，投料人员定期对手部及本区环境和设备进行消毒，避免物料受污染，并采取有效措施防止异物的混入。

**混合：**应经过充分验证合理确定混合时间，必要时应采用预混工艺保证物料混合的均匀性。

**包装：**鼓励采用全自动包装设备进行包装。严格控制人流、物流、气流走向，防止污染。

## **(5) 技术要求**

### **1) 原辅料要求:**

本标准规定了主要原料小麦粉应符合 GB/T 1351 的要求。辅料应符合卫法监发[2002]51 号及相应的国家食品标准和有关规定，药食同源植物应符合《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》(国卫食品发[2021]36 号)的规定及国家卫生健康委员会发布的新食品(新资源食品)中的有关规定。

### **2) 感官要求:**

明确了小麦预拌粉色泽、气味、状态的规定。

### **3) 理化指标**

本标准规定了小麦预拌粉中水分含量应低于等于 14.5%。

### **4) 食品安全指标**

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 食品安全国家相关标准的规定。

## **(6) 试验方法**

规定了原料小麦粉按 GB1355 规定的方法测定。

规定小麦预拌粉中水分检验方法按 GB5009.3 的方法测定。

## **(6) 检验规则**

规定了出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、含砂量、气味、色泽和外观形态。

规定了按 GB/T 5490 规定和本标准指标要求，同时，经企业调研，以上项目均为企业生产必要的产品出厂检验项目。

型式检验项目包括本标准质量要求中规定的全部项目。

## **(7) 标志、包装、运输和贮存**

产品标签应符合 GB 7718 的规定。

## **3、解决的主要问题**

本标准的制定将解决小麦预拌粉市场无标准可依的局面，将进一步规范小麦预拌粉市场，有利于促进小麦预拌粉以及预拌粉行业发展，为消费者选择合适产品提供便利，对繁荣市场起到积极推动作用。

## **三、主要试验(或验证)和讨论情况**

### **1. 关于“小麦预拌粉”定义**

调研小麦预拌粉的生产工艺特点，参考其他产品标准和小麦粉相关标准，经行业调研、多方讨论和专家咨询等过程制定。

## 2. 关于原辅料要求

调研小麦预拌粉生产企业，并与专家和企业相关人员多次讨论确定。

## 3、关于指标规定

基于小麦预拌粉生产企业实地调研和交流，经专家咨询、会议讨论等形式确定。

## 四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利。

## 五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

### （1）小麦预拌粉的生产背景

食品用预拌粉在现代食品工业中发挥重要作用，已作为食品原料广泛运用于糕点、发酵面制品、生湿面制品、冷冻面米制品、果冻、膨化食品、冷冻饮品等领域。目前，食品用预拌粉的研制已不是简单的原辅料混合，而是将终产品的部分食品生产技术（如投配料、食品安全控制等）环节前移，甚至是涉及物理、化学、生物等高新技术的复合产品。无论是作为下游食品生产用的主要原料，还是直接面向消费者，食品用预拌粉越来越受市场欢迎，只要按其标签上的说明使用，就能轻松、成功地制作出相应的食品。因此，食品用预拌粉不仅有使用便捷、高效等特点，还有使终端食品质量更稳定的显著优势。

### （2）小麦预拌粉的生产现状

小麦预拌粉的开发简便易行，投资少，效果好，卫生方便，对于改善居民营养状况，增强体质，防病治病，保证身体健康。具有深远的现实意义和社会效果。现有市面上有各种各样的面粉，有蔬菜面、杂粮面、全麦面等等，因此也说明人们对面粉营养需求越来越高，单一的由小麦制成的面粉已经不能满足人们的需求。

### （3）预期达到的社会效益

《小麦预拌粉》团体标准的制定，契合当前山西乃至全国预拌粉产业发展和标准化建设重点方向，满足预拌粉行业发展的现实需求，不断增强企业品牌意识，通过品牌建设来加强小麦预拌粉在山西省和全国的影响力，创建并经营

好具有自身特色的品牌。

同时，展开小麦预拌粉企业管理水平、科研创新能力、产品质量、品牌影响力和市场占有率提升策略研究，以更好挖掘“小麦预拌粉”的内涵、提升产品附加值和企业利润，提升预拌粉企业整体管理水平、产品质量、质控和溯源能力，通过科技手段来提高小麦预拌粉的行业竞争力和市场占有率，提升经济效益。

## **六、 与国际、国内对比情况**

本标准根据国际、国内的相关法规要求，与国内相关法规保持一致。本标准水平为国内较先进水平。

## **七、 与本领域其他标准协调配套情况**

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

## **八、 重大分歧意见的处理经过和依据**

本标准未产生重大分歧意见。

## **九、 标准性质的建议说明**

建议本标准的性质为团体标准。

## **十、 贯彻标准的要求和措施建议**

建议本标准批准发布实施后 6 个月，由标准化部门负责组织行业力量进行宣贯。

## **十一、 废止现行相关标准的建议**

无。

## **十二、 其他应予说明的事项**

无。