

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

小麦粉标准

**C O D E X   S T A N   1 5 2 - 1 9 8 5**

1985年通过。1995年修订。2016年修正。

## 1. 范围

本标准适用于供人类直接食用的小麦粉，由普通小麦（*triticum aestivum* L.）或密穗小麦（*triticum compactum* host.）或其混合物制成，预包装后出售给消费者或拟在其他食品中使用。

本标准不适用于：

- 由硬质小麦（*Triticum durum* Desf.）或与其他小麦混合制成的任何产品；
- 由普通小麦（*Triticum aestivum* L.）或密穗小麦（*Trticum compactum* Host.）或其混合物制成的全麦片、全麦粉或小麦粗粉、粗粒精麦粉；
- 拟作酿造添加物、淀粉和/或面筋加工的小麦粉；
- 非食品工业用小麦粉；
- 蛋白质含量降低的面粉，或在碾磨后经过除干燥和漂白外特殊处理的面粉，和/或添加了下文第 3.2.2 条和第 4 条所列配料之外的其他添加成分的面粉。

## 2. 说明

### 2.1 产品定义

小麦粉是指由普通小麦（*Triticum aestivum* L.）或密穗小麦（*Triticum compactum* Host.）或两者混合后经碾磨、制粉程序，去除部分麦麸和芽胚后，粉碎成适宜细度的产品。

## 3. 基本成分和质量指标

### 3.1 质量指标：一般要求

小麦粉和任何添加配料均应安全并适于食用消费。

小麦粉应无异常味道、气味及活体昆虫。

小麦粉应无数量上可能对人类健康构成危害的污染物（动物源杂质，包括昆虫尸体）。

### 3.2 质量指标：具体要求

#### 3.2.1 水分含量 最大值为 15.5%（质量分数）

根据目的地的气候、运输和储存期因素，可适当地调低水分含量要求。要求采用本标准的政府说明在其国家强制使用标准的理由。

#### 3.2.2 可选配料

小麦粉中可按工艺要求的添加量添加下列配料：

- 由小麦、黑麦或大麦制成具有酶活性的麦芽产品；
- 谷朊粉；
- 大豆粉和豆粉。

## 4. 食品添加剂

### 4.1 酶类

	成品中最高限量
黑曲霉 ( <i>Aspergillus niger</i> ) 制成的真菌淀粉酶	根据 GMP 规定
米曲霉 ( <i>Aspergillus oryzae</i> ) 制成的真菌淀粉酶	根据 GMP 规定
枯草芽孢杆菌 ( <i>Bacillus subtilis</i> ) 制成的蛋白酶	根据 GMP 规定
米曲霉 ( <i>Aspergillus oryzae</i> ) 制成的蛋白酶	根据 GMP 规定

### 4.2 面粉加工剂

	成品中最高限量
L-抗坏血酸及其钠盐和钾盐	300 mg/kg
L-半胱氨酸盐酸盐	90 mg/kg
二氧化硫 (仅限用于饼干和糕点加工用面粉)	200 mg/kg
单磷酸钙	2500 mg/kg
卵磷脂	2000 mg/kg
用于重油糕点的氯	2500 mg/kg
过氧化苯甲酰	60 mg/kg
用于制作膨松面包的偶氮甲酰胺	45 mg/kg

## 5. 污染物

### 5.1 重金属

小麦粉不得含有在数量上可能对人类健康构成危害的重金属。

### 5.2 农药残留

小麦粉应符合食品法典委员会为此类产品制定的农药最大残留限量的规定。

### 5.3 真菌毒素

小麦粉应符合食品法典委员会为此类产品制定的真菌毒素最大残留限量的规定。

## 6. 卫生

本标准条款所涉及产品的制备和处理过程，应符合《食品卫生总则》(CAC/RCP 1-1969) 相应条款及其他食品法典委员会推荐的与该产品相关的操作规范。

在良好操作规范的范畴内，本产品应尽量不含反感物。

应用适当的抽样及检验方法时，产品应：

- 无数量上可能危害健康的微生物；
- 无危害健康的寄生虫；
- 无数量上可能危害健康的微生物代谢物质。

## 7. 包装

小麦粉的包装容器应能够保护产品的卫生、营养、工艺和感官特性。

容器和包装材料应采用安全、适宜的材料制成，不能给产品带来有毒物质或不良气味或味道。

当产品用袋子包装时，袋子必须清洁、牢固、缝合或封口严密。

## 8. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CODEX STAN 1-1985）外，还应符合以下具体规定：

### 8.1 产品名称

标签上应标注产品名称“小麦粉”。

### 8.2 非零售包装的标识

非零售包装信息可在容器上标明或另附材料说明，但产品名称、批次和生产商/包装商的名称和地址应在容器上标明。但也可用一个识别标志代替产品批次、生产商或包装商的名称和地址，前提是该标志能通过另附材料清楚地加以辨认。

## 9. 分析和抽样方法

为检查与本标准合规情况，应采用与本标准规定有关的《分析和抽样建议方法》（CODEX STAN 234-1999）中包含的分析和抽样方法。

## 附件

在列出一种以上的限量值或分析方法时，强烈建议使用者明确指定适当的限量值和分析方法。

指标/说明	限量值	分析方法
灰分	买方指定	AOAC 923.03; ISO 2171:1980; ICC No.104/1(1990)
脂肪酸值	最大值为：70mg/100g，以干重计， 以硫酸计 或 中和 100g 面粉中脂肪酸需要的 氢氧化钾不大于 50mg，以干重计	ISO 7305:1986 或 AOAC 939.05
蛋白质 (5.7)	最小值为：7.0%，以干重计	ICC105/1 食物和饲料的谷物及其 制品中粗蛋白质的测定方法 (第 1 法) 硒/铜作催化剂法 或 ISO 1871:1975
营养物质 i. 维生素 ii. 矿物质 iii. 氨基酸	符合产品销售国的法规	不限定
粒度 (颗粒度)	≥98%的面粉可通过孔径为 212 μm 的筛子 (70 号筛)	AOAC 965.22