



中国营养保健食品协会团体标准

T/CNHFA 414—2025

婴幼儿辅食加工用小麦粉
Wheat Flour For Complementary Foods For
Older Infants and Young Children

2025-07-11 发布

2025-07-12 实施

中国营养保健食品协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《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。

本文件由湖南英氏营养食品有限公司提出，中国营养保健食品协会归口。

本文件起草单位：湖南英氏营养食品有限公司、江苏三零面粉有限公司、上海京元食品有限公司、湖南童佳乐食品股份有限公司。

本文件主要起草人：戴志勇、覃小玲、李清清、谢彬、郑君成、宋林哲元、赵连翠、彭仁杰、何莉媛、曹平

本文件为首次发布。

婴幼儿辅食加工用小麦粉

1 范围

本文件规定了婴幼儿辅食加工用小麦粉的术语、原料要求、感官要求、质量指标、真菌毒素限量、污染物限量、农药残留限量、净含量、加工生产过程中的食品安全要求、检验规则、标识、包装、储存、运输、销售等。

本文件适用于供生产婴幼儿辅助食品加工用的小麦粉。

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。下列文件中所包含的部分条款通过相关标准的引用而成为本标准的部分内容。凡是注明日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改版本）适用于本文件。

GB 1351	小麦
GB/T 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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/T 5490	粮油检验 一般规则
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 8607	专用小麦粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 婴幼儿辅食加工用小麦粉

以小麦为原料，不添加其他物质，加工制成的供生产婴幼儿辅助食品加工用的小麦粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

不应使用经辐照处理过的原料。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽、气味	具有产品应有的色泽、气味、无异味	GB/T 5492
组织状态	粉末或微粒状、松散、无结块	取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光线条件下，用肉眼观察其外观形态。
杂质	无正常视力可见外来杂质	目视

4.3 质量指标

质量指标应符合表 2 的规定，还应符合 GB/T 8607 的规定。

表 2 质量指标

指标	高筋小麦粉	中筋小麦粉	低筋小麦粉	检验方法
湿面筋含量/%	≥30.0	≥26.0	<26	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
灰分（以干基计）/% ≤	1.60			GB 5009.4
脂肪酸值（以湿基，KOH 计）/ （mg/100g） ≤	80			GB/T 5510
水分/% ≤	14.5			GB 5009.3
含砂量/% ≤	0.02			GB/T 5508
磁性金属物/（g/kg） ≤	0.002			GB/T 5509

4.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表3 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg) ≤	0.3	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ (μg/kg) ≤	200	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A/ (μg/kg) ≤	1.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/ (μg/kg) ≤	20	GB 5009.209

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定，同时应符合 GB 2762 的要求。

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.04	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤	0.02	GB 5009.17
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/ (μg/kg) ≤	2.0	GB 5009.27

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 一般规则

按 GB/T 5490 执行。

5.2 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、质量指标中的灰分含量、水分含量、含砂量、真菌毒素限量中的脱氧雪腐镰刀菌烯醇含量。

5.3 型式检验

型式检验项目为感官指标、质量指标、真菌毒素限量、污染物限量。

型式检验至少每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 检验批次

同原料、同工艺、同设备、同日期加工的同种产品为一批次。

5.5 判定规则

产品经检验，指标有一项及以上不符合要求的，判为不符合本文件产品。

6 标识、包装、储存、运输、销售

按 GB/T 1355 执行。
