



412822S-2017



一加一天然面粉有限公司企业标准

Q/YJY 0003S/2017

高筋小麦粉（生产过程中未使用食品添加剂）

2017-11-27 发布

2017-11-27 实施

一加一天然面粉有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由一加一天然面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王刚、蒋武成、刘杰、李海琴。

H N

Q B

高筋小麦粉（生产过程中未使用食品添加剂）

1 范围

本标准规定了高筋小麦粉（生产过程中未使用食品添加剂）的、要求，以及试验方法、检验规则等。

本标准适用于以硬质小麦为原料，经清理（去石、去磁、去尘、除杂）、调质、色选、脱皮、深度清理、研磨、筛分，而制成的高筋小麦粉（生产过程中未使用食品添加剂）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	粉状	从样品中取出100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	微黄或黄白色	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	具有本品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 0.55	GB 5009.4
加工精度	按实物标准样品对照检查粉色麸星	GB/T 5504
粗细度, g/100g	全部通过CB36号筛; 留存CB42号筛<10%	GB/T 5507
面筋质, g/100g (以湿重计)	≥ 30.0	GB/T 5506
蛋白质, g/100g (以干基计),	≥ 12.2	GB 5009.5
粉质曲线稳定时间, min	≥ 8.0	GB/T 14614

降落数值, s	≥	250	GB/T 10361
含砂量, g/100g	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计)/(mgKOH/100g)	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤	5.0	GB5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg,	≤	5.0	GB5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg,	≤	900	GB5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg,	≤	60	GB5009.209
铅, (以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB5009.12
镉, (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB5009.15
总汞, (以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB5009.17
总砷, (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
铬, (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB5009.27
注: 脱氧雪腐镰刀菌烯醇指标严于食品安全国家标准GB 2761的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

2.7 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

2.8 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3 检验规则

出厂检验项目包括加工精度、水分、灰分、面筋质、粗细度、气味滋味、净含量;型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

高筋小麦粉（生产过程中未使用食品添加剂）以硬质小麦为原料，经清理（去石、去磁、去尘、除杂）、调质、色选、脱皮、深度清理、研磨、筛分，而制成的高筋小麦粉（生产过程中未使用食品添加剂）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB/T 1355《小麦粉》、GB8607《高筋小麦粉》标准，特制订本企业标准，为企业组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

高筋小麦粉（生产过程中未使用食品添加剂）遵照“只减不加”的核心理念，以硬质小麦为原料，严格控制农药和重金属残留、减少对人体有害的成分，绝对不加任何添加剂,控制真菌毒素达标，而制成的小麦粉。

本标准中脱氧雪腐镰刀菌烯醇指标严于国家标准 GB 2761 的规定。

一加一天然面粉有限公司

2017年10月19日