



412816S-2017



一加一天然面粉有限公司企业标准

Q/YJY 0009S/2017

膨化用小麦粉（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

膨化用小麦粉（生产过程中未使用食品添加剂）

1 范围

本标准规定了膨化用小麦粉（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，而制成的供膨化用的小麦粉（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 | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |
| 灰分(以干基计), g/100g | ≤ 0.95 | 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CB20号筛; 留存CB30号筛<20% | GB/T 5507 |
| 湿面筋, g/100g | 24.0-27.0 | GB/T 5506 |
| 粉质曲线稳定时间, min | ≥ 3.0 | 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、湿面筋、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

膨化用小麦粉（生产过程中未使用食品添加剂）以小麦为原料，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，而制成的供膨化用的小麦粉（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》、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。

膨化用小麦粉（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