



412846S-2017



虞城县广纳利面粉有限公司企业标准

Q/YGM 0001S-2017

特精小麦粉

2017-11-30 发布

2017-11-30 实施

虞城县广纳利面粉有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写

本标准由虞城县广纳利面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任广礼。

H N

Q B

特精小麦粉

1 范围

本标准规定了特精小麦粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。
本标准适用于以小麦为原料，经筛选、磁选、清洗、制粉、包装而成的特精小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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 | 检验方法 |
|-------|------------------|---|
| 组织、形态 | 粉末状、无结块 | 从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，品其滋味 |
| 色 泽 | 呈均匀一致的乳白色 | |
| 滋味、气味 | 具有小麦面粉的气味和滋味，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------------------|---------------------------------|--------------|
| 水分, % | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |
| 灰分(以干基计), % | ≤ 0.60 | GB 5009.4 |
| 粗细度, | CB36 号筛全部通过; CB42 号筛留存不超过 10.0% | GB/T 5507 |
| 含砂量, % | ≤ 0.02 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物含量, g/kg | ≤ 0.003 | GB/T 5509 |
| 脂肪酸值(以湿基计), | ≤ 80.0 | GB/T 5510 |
| 面筋质(以湿基计), % | ≥ 26.0 | GB/T 5506.2 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| *总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.11 |

| | | | |
|---------------------------|---|------|------------|
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |
| 汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.02 | GB 5009.17 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 苯并[a]芘, μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.27 |
| 注: *指标严于国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070 规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合GB2762的规定; 农药残留限量应符合GB2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

特精小麦粉是以小麦为原料，经筛选、磁选、清洗、制粉、包装而成的。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/T 1355《小麦粉》国家标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

虞城县广纳利面粉有限公司
2017年11月01日

H N

Q B