



413125S-2017



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0005S-2017

面条用小麦粉

2017-12-22 发布

2017-12-22 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋宁宁、张宝庆、赵庆华

H N

Q B

面条用小麦粉

1 范围

本标准规定了面条用小麦粉的分类，要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料玉米淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉，经过混合包装而成的面条用小麦粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦应符合GB1351规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T8885和GB31637规定。

2.1.3 谷朊粉应符合GB/T 21924规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493规定。

2.1.5 生产用水应符合GB5749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
性 状	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块	取 20-50g 样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对色泽、性状、气味、滋味、杂质进行检验。
色 泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气 味、滋 味	具有该品种应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分含量/%	≤ 14.0	GB5009.3
灰分/%	≤ 0.70	GB 5009.4
面筋质(以湿重计)/%	≥ 26.0	GB/T5506.1
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T5509
含砂量/%	≤ 0.02	GB/T5508

降落数值, s	≥	200	GB/T10361
粉质曲线稳定时间, min	≥	4.0	GB /T14614
粗细度		全部通过 CB36 号筛, 留存 CB42 号筛的不超过 10.0%	GB/T5507
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.19	GB5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB5009.22
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB5009.27
铬, mg/kg	≤	1.0	GB5009.123
注: 带“*”指标严于食品污染物限量 GB2762 规定。			

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定, 污染物应符合 GB2762 的规定, 农药残留应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目出厂包括感官指标、理化指标中的水分、灰分、面筋质、粗细度、含砂量、磁性金属物、降落数值、粉质曲线稳定时间。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

面条用小麦粉以小麦粉为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉，添加或不添加辅料玉米淀粉、大豆蛋白、谷朊粉，经过混合包装而成的小麦粉。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/T1355《小麦粉》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了面条用小麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中“铅”指标严于食品污染物限量GB 2762标准要求。

中粮面业（濮阳）有限公司

QB