



410689S-2018



安阳野牛面粉有限责任公司企业标准

Q/AYM 0001S-2018

---

# 小麦特精粉

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

---

安阳野牛面粉有限责任公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由安阳野牛面粉有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：胡金娥。

本标准自发布实施日起替代 Q/AYM 0001S-2017(411364S-2017)。

H N

Q B

# 小麦特精粉

## 1 范围

本标准规定了小麦特精粉的要求、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原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理、磁选、包装而成。

## 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	检 验 方 法
性 状	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	白色	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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，% $\leq$	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)，% $\leq$	0.65	GB 5009.4
湿面筋(以湿重计)，% $\geq$	28.0	GB/T 5506.4
粗细度	全部 CB36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%	GB/T 5507
含砂量，% $\leq$	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg $\leq$	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值，KOH (mg/100g) $\leq$	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
六六六，mg/kg $\leq$	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg $\leq$	0.05	GB/T 5009.19

溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.110
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5.0	SN/T 2324
总砷* (以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注: *该指标严于国家标准。			

#### 2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 的有关规定执行。

#### 2.6 其他要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

## 编制说明

小麦特精粉是以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理、磁选、包装而成。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》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。

水分指标参照 LS/T 3248 《中国好粮油 小麦粉》。

本标准中总砷指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

安阳野牛面粉有限责任公司

H N

Q B