



410907S-2018



息县佳禾面业有限公司企业标准

Q/XJM 0001S-2018

油条用小麦粉

2018-04-11 发布

2018-04-11 实施

息县佳禾面业有限公司 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。

本标准由息县佳禾面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨崇辉。

H N

Q B

油条用小麦粉

1 范围

本标准规定了油条用小麦粉的要求、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主要原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加复配食品添加剂[碳酸钙、食用玉米淀粉]，经包装而成的油条用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。

2.1.2 复配食品添加剂[碳酸钙、食用玉米淀粉]应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 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	指 标	检验方法
性 状	粉状	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	微黄或黄白色	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, % ≤	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), % ≤	0.75	GB 5009.4
粗细度,	CB36 号筛全部通过	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
湿面筋, % ≥	25.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min ≥	3.0	GB/T 14614
降落数值, s ≥	200	GB/T 10361
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	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
铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、粗细度、水分、灰分、粉质曲线稳定时间、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

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理、润麦、研磨、筛理，复配食品添加剂[碳酸钙、食用玉米淀粉]，经包装而成的油条用小麦粉。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/T 1355 《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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

息县佳禾面业有限公司

H N

Q B