



410945S-2018



虞城县天成食品有限公司企业标准

Q/YTS 0001S-2018

---

# 特精小麦粉

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

---

虞城县天成食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由虞城县天成食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢允士。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

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 原料

2.1.1 小麦应符合 GB 1351、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	检测方法
性状	粉末状	从样品中取出100g，置一白瓷盘，嗅其气味。在自然光下用肉眼观察色泽及性状，然后温水漱口，品其味，并检查有无外来杂质。
色泽	乳白色或黄白色	
气、滋味	具有小麦粉特有的气、滋味，无其它异味	
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	检测方法
水分, %	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 0.85	GB 5009.4
湿面筋（以湿重计）, %	≥ 25	GB/T 5506
粗细度	GB36号筛全通，GB42号留存不超过10%	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（以湿重计）（KOH）（mg/100g）	≤ 80	GB/T 5510

黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , 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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
总汞(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, mg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注: *指标严与食品安全国家标准GB 2762			

#### 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 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 其他卫生要求

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、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。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、包装而成的特精小麦粉。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》作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家标准GB 2762的规定。

H N

虞城县天成食品有限公司

Q B