



411036S-2018



许昌鑫发面粉有限公司企业标准

Q/XXM 0001S-2018

通用小麦粉

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

许昌鑫发面粉有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由许昌鑫发面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：鄧水山、鄧智輝、朱文兴。

H N

Q B

通用小麦粉

1 范围

本标准规定了通用小麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、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、筛理、制粉、包装加工而成的通用小麦粉。

2 要求

2.1 原料

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 状	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有面粉固有的气、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
	超级 特精粉	高筋 特精粉	精制粉	雪花粉 (特级一等粉)	特级 二等粉	
水分, g/100g	≤ 14.0					GB 5009.3
加工精度	按实物与标准样品对照检验粉色麸星, 符合标准样					GB/T 5504
灰分(以干基计), g/100g	≤ 0.55	0.7	0.8	0.85	0.85	GB 5009.4
面筋质(以湿基计), g/100g	≥ 27	30	28	26	25	GB/T 5506.2 或 GB/T 5506.3
蛋白质(以干基计), %	≥ —	12.2	—	—	—	GB 5009.5
粗细度	CB36 号筛全通过 CB42 号筛留存量≤10%		CB30 号筛全通过 CB36 号筛留存量≤10%			GB/T 5507
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003					GB/T 5509
含砂量, g/100g	≤ 0.02					GB/T 5508

脂肪酸值（以湿重计）	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*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
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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 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：感官、水分、灰分、粗细度、面筋质、蛋白质、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理、制粉、包装加工而成的通用小麦粉。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》的相关规定，参照GB/T 1355《小麦粉》制定本企业的标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了通用小麦粉的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌鑫发面粉有限公司

H N
Q B