



411913S-2018



邓州市久友面粉有限公司企业标准

Q/DJM 0001S-2018

---

# 小麦粉

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

---

邓州市久友面粉有限公司 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。

本标准由邓州市久友面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王宾、郭辉。

H N

Q B

# 小麦粉

## 1 范围

本标准规定了小麦粉的术语和定义、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，经清理、润麦、研磨、筛理、磁选、检验、包装而成的小麦粉。

## 2 术语和定义

以下术语和定义适用于本标准。

### 全麦粉

全麦粉以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

## 3 要求

### 3.1 原料

3.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

3.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

### 3.2 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	从混合均匀的样品中取出 100g,置于洁净的白色瓷盘中,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	

### 3.3 理化指标

表2 理化指标

项 目	指 标							检验方法	
	特精粉	原味粉	雪花粉	麦芯粉	高筋粉	低筋粉	全麦粉		
水分, %	≤	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	13.5	GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	0.6	0.7	0.8	0.85	0.7	0.8	2.2	GB 5009.4
湿面筋(以湿重计), %	≥	26.0	26.0	26.0	25.0	30.0	24.0	—	GB/T 5506.2
蛋白质(以干基计), %	—	—	—	—	≥12.2	≤10.0	—	—	GB 5009.5
加工精度	按照准样品对照检验粉色数星,符合标准样							—	GB/T 5504
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥	—	—	—	—	—	—	9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g	≥	—	—	—	—	—	—	200	LS/T 3244 附录A

粗细度	CB36 号筛全通过 CB42号筛留存量≤5.0%		CB30 号筛全通过 CB36号筛留存量≤10%	—	GB/T 5507
	脂肪酸值（以湿基计）	≤	80	—	—
脂肪酸值（以干基KOH计），mg/100g	≤	—	—	116	GB/T 20569
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	—	—	GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02	—	—	GB/T 5508
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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的规定。

### 3.4 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。

### 3.5 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 14881和GB 13122的规定。

### 3.6 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。

## 4 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、灰分、粗细度、加工精度、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原料，经清理、润麦、研磨、筛理、磁选、检验、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》的相关规定，参照GB/T 1355《小麦粉》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了小麦粉的术语和定义、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。

H N

邓州市久友面粉有限公司

Q B