



412675S-2017



周口鲁王面粉有限责任公司企业标准

Q/LW 0001S-2017

---

# 小麦粉

2017-11-10 发布

2017-11-10 实施

---

周口鲁王面粉有限责任公司 发布

## 前 言

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

附录 A 为本标准内容。

本标准由周口鲁王面粉有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊纯东、魏团结、樊继君。

H N

Q B



				10.0%	7.0%	超过 8.0%	超过 8.0%	9.5%	超过 9.0%	
灰分(以干基计) /(g/100g) ≤	0.55	0.58	0.56	0.90	0.62	0.63	0.65	0.80	2.2	GB 5009.4
面筋质(以湿基 计)/(g/100g) ≥	28.0	28.5	29.0	29.0	29.5	30.0	31.0	32.0	31.0	GB/T 5506.1
加工精度	按实物标准样品对照检验粉色麸星,符合标准样									GB/T 5504
水分/(g/100g) ≤	13.5									GB 5009.3
含砂量/ (g/100g) ≤	0.02									GB/T 5508
磁性金属物/ (g/kg) ≤	0.003									GB/T 5509
脂肪酸值(以湿 基计)/( mg/100g) ≤	全麦粉 116									GB/T 5510
	其他 80									
总砷(以As计) /(mg/kg) ≤	0.5									GB5009.11
*铅(以Pb计) /(mg/kg) ≤	0.18									GB 5009.12
汞(以Hg计) /(mg/kg) ≤	0.02									GB5009.17
镉(以Cd计)/ (mg/kg) ≤	0.1									GB5009.15
铬(Cr)/(mg/kg) ≤	1.0									GB5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5									GB5009.22
六六六/(mg/kg) ≤	0.05									GB/T5009.19
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.05									GB/T 5009.19
溴氰菊酯 /(mg/kg) ≤	0.2									GB/T 5009.110
杀螟硫磷 /(mg/kg) ≤	2									GB/T 5009.20

氰戊菊酯 (mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.110
总膳食纤维含量 (以干基计)/% ≥ (仅适用全麦粉)	9.0	GB5009.88
烷基间苯二酚含量 (以干基计) (μg/g) ≥ (仅适用全麦粉)	200	附录 A
注：*本指标严于食品安全国家标准 GB2762。		

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB13122 的规定。

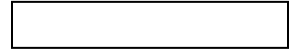
#### 2.6 其它要求

应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

### 3 检验

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

Q B



**附 录 A**  
(规范性附录)  
**全麦粉中烷基间苯二酚含量的测定**

**A.1 范围**

本附录规定了用分光光度法测定全麦粉中烷基间苯二酚含量的原理、试剂、仪器、分析步骤、结果计算的要求。

本方法适用于全麦粉中烷基间苯二酚含量的测定。

**A.2 原理**

烷基间苯二酚类物质与重氮盐 Fast blue B 反应生成紫红色,测定试液在 520 nm 波长对应的吸光度值与标准曲线比较,计算其含量。

**A.3 试剂**

A.3.1 乙酸乙酯。

A.3.2 甲醇:色谱纯。

A.3.3 乙酸水溶液:质量分数为 1%。

A.3.4 重氮盐 Fast blue B Zn: 纯度 $\geq 95\%$ 。

A.3.5 烷基间苯二酚同系物 C15:0 标准品:纯度 $\geq 98\%$ 。

A.3.6 烷基间苯二酚标准储备液:称取 10 mg(精确至 0.000 1 g)的标准品(A.3.5),用甲醇(A.3.2)溶解并定容至 10 mL。

A.3.7 重氮盐储备液:称取 0.05 g(精确至 0.000 1 g)的重氮盐(A.3.4),溶解在 100 mL 1%的乙酸水溶液(A.3.3)中(该试剂在 4 ℃保存 7 天)。

注:除非另有说明,仅使用确认为分析纯的试剂,试验用水为蒸馏水或去离子水。

**A.4 仪器**

A.4.1 分光光度计。

A.4.2 天平:感量为 0.01 g 和 0.1 mg。

A.4.3 振荡器:国际型。

A.4.4 氮吹仪。

A.4.5 离心机:转速 $\geq 3\ 000$  r/min。

A.4.6 塑料具塞螺口离心试管:50 mL。

A.4.7 具塞玻璃试管:10 mL。

## 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、包装等工序加工而成的小麦粉。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》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口鲁王面粉有限责任公司

2017年10月16日

H N

Q B