



412720S-2017



河南众联农业科技发展有限公司企业标准

Q/HZNF 0002S-2017

黑麦石磨面粉

2017-11-16 发布

2017-11-16 实施

河南众联农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写

本标准由河南众联农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周强、马常云。

H N

Q B

黑麦石磨面粉

1 范围

本标准规定了黑麦石磨面粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以黑小麦为原料，经清理（除尘、除杂、去石，风选、磁选）、筛理（去杂）、水洗风干、石磨研磨、筛理（麸皮面粉分离）、真空包装而成的黑麦石磨面粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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
形态	粉末状固体	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈均匀一致的灰白色	
滋味、气味	具有黑麦石磨面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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
粗细度，%	CQ20 号筛全部通过； CQ30 号筛留存量不超过 20.0%	GB/T 5507
面筋质，% \geq	24.0	GB/T 5506.1
水分，g/100g \leq	14	GB 5009.3

灰分, % (以干物质计)	≤	1.0	GB 5009.4
脂肪酸值, mg/100g	≤	80	GB/T 5510
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
* 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
* 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 规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 13122 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GB2762的规定；农药残留限量应符合GB2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

黑麦石磨面粉是以黑麦为原料，经清理（除尘、除杂、去石，风选、磁选）、筛理（去杂）、水洗风干、石磨研磨、筛理（麸皮面粉分离）、真空包装而成的。

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》国家标准制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

注：总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H H N

河南众联农业科技发展有限公司

2017年09月12日

Q B