



412630S-2017



河南硒麦食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2017

---

# 小麦粉

2017-11-03 发布

2017-11-03 实施

---

河南硒麦食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南硒麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南硒麦食品有限公司。

本标准主要起草人：陈一华。

H N

Q B



粗细度	全部 CB36 号筛, 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%	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
脂肪酸值以湿基计 KOH (mg/100g) ≤	80	GB/T 5510
溴氰菊酯, mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.110
甲基毒死蜱, mg/kg ≤	5.0	SN/T 2324
总砷*(以 As 计), mg/kg ≤	0.3	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
六六六, mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	1.0	GB5009.123
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

#### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB14881 有关规定执行。

#### 2.6 其它要求

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、加工精度、精细度、水分、灰分；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

小麦粉是以小麦为原料经过配麦、初清、去石、磁选、打麦、润麦、去石、磁选、剥皮、吸风分离、二次润麦、磨粉、清粉、磁选、筛理、磁选低速研磨，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GB/T1355《小麦粉》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。

河南硒麦食品有限公司

2017年09月30日

H N

Q B