



411364S-2017

安阳野牛面粉有限责任公司企业标准

Q/AYM 0001S-2017

小麦特精粉

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

安阳野牛面粉有限责任公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由安阳野牛面粉有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：胡金娥。

H N

Q B

小麦特精粉

1 范围

本标准规定了小麦特精粉的要求、试验方法、检验规则、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、清粉、筛理、磁选、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

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	粉末状，无结块	从混合均匀的样品中取出100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	白色	
气、滋味	具有小麦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
水分，%	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计)，%	≤ 0.65	GB 5009.4
湿面筋(以湿重计)，%	≥ 28.0	GB/T 5506.4
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，KOH (mg/100g)	≤ 80	GB/T 5510
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
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	≤	0.4	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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注: *该指标严于国家标准。			

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 的有关规定执行。

2.6 其他要求

食品中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。

编制说明

小麦特精粉是以小麦为原料，经过配麦、清理、磁选、润麦、研磨、清粉、筛理、磁选、包装而成。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》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。

本标准中总砷指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

安阳野牛面粉有限责任公司

2017年05月17日

H N

Q B