



411312S-2017



夏邑县凯利达面粉有限公司第一分公司企业标准

Q/XKM 0001S-2017

---

# 特精小麦粉

2017-06-12 发布

2017-06-12 实施

---

夏邑县凯利达面粉有限公司第一分公司 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。

本标准由夏邑县凯利达有限公司第一分公司提出并起草。

本标准起草人：王勇。

H N

Q B

# 特精小麦粉

## 1 范围

本标准规定了特精小麦粉的要求、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，经洗麦、筛选、净凉、磁选、入磨、高方筛、清粉、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦应符合GB1351和GB2715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	检测方法
性 状	粉状	GB/T 5492
色 泽	白色	
气、滋 味	小麦特有的气滋味，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	要 求	检测方法
粗细度	CB36号筛全部通过，留存在CB42号筛的不超过5%	GB/T 5507
面筋质（以湿重计），g/100g	≥ 28.0	GB/T 5506
面筋指数	≥ 45	LS/T 6102
磁性金属物，g/kg	≤ 0.002	GB/T 5509
水分，g/100g	≤ 14	GB/T 5497
脂肪酸值（以湿重计），g/100g	≤ 43	GB/T 5510
含砂量，g/100g	≤ 0.02	GB/T 5508
灰分（以干基计） %	≤ 0.55	GB/T 5505
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
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B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\* 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

应符合JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则的规定。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB13122 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合GB 2761、GB2762、GB2763的规定。

## 编制说明

特精小麦粉以小麦为原料，经洗麦、筛选、净凉、磁选、入磨、高方筛、清粉、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》有关规定，参照GB 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。

本标准规定了特精小麦粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。  
本标准中铅的指标严于国家标准GB 2762的规定。

夏邑县凯利达面粉有限公司第一分公司

2017年05月17日