



413085S-2018



虞城谷多多食品有限责任公司企业标准

Q/YGDD 0001S-2018

石磨面粉

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

虞城谷多多食品有限责任公司 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》的规则要求编写。

本标准由虞城谷多多食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：虞城谷多多食品有限责任公司。

本标准主要起草人：付伟超、马书超。

H N

Q B

石磨面粉

1 范围

本标准规定了石磨面粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦、黑小麦、绿小麦中的一种为原料，经清理（除尘、除杂、去石，风选、磁选）、筛理、风选、去石、水洗甩干、脱皮、石磨研磨、筛理、制粉、自动包装而成的石磨面粉。

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 小麦、黑小麦、绿小麦应符合 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，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	具有本品应有的呈均匀一致的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味和滋味，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(以湿重计)，%	≥ 24.0	GB/T 5506.1
水分，g/100g	≤ 14	GB 5009.3
灰分(以干物质计)，%	≤ 1.4	GB 5009.4

脂肪酸值（以湿基计），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
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
苯并[α]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
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的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

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要求、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

石磨面粉是以小麦、黑小麦、绿小麦中的一种为原料，经清理（除尘、除杂、去石，风选、磁选）、筛理、风选、去石、水洗甩干、脱皮、石磨研磨、筛理、制粉、自动包装而成的。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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城谷多多食品有限责任公司

H N

Q B