



413097S-2018



郑州博大面粉有限公司企业标准

Q/ZBD 0001S-2018

---

# 通用小麦粉

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

---

郑州博大面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由郑州博大面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海伟、张玉琴、樊春潮。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZBD 0001S-2018（备案号：410209S-2018）。

H N

Q B

# 通用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了通用小麦粉的分类、要求、检验方法、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筛选、磁选、剥皮、色选、润麦、入磨研磨、筛理、分级、包装加工而成的通用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 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	从样品中取出100g，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	白色	
气味	具有小麦粉特有的气味	
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
	高级特精粉	高筋特精粉	高筋粉	特一粉	精制粉	特二粉	
水分, %	≤	14.5			14.0		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.50	0.65		0.80		GB 5009.4
粗细度		全部通过 CB36 号筛, 留存在 CB42 号筛的不超过 10%					GB/T 5507
加工精度		按实物与标准样品对照检验粉色麸星, 符合标准样					GB/T 5504
含砂量, %	≤	0.02					GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003					GB/T 5509
蛋白质(干基), g/100g	≥	12.2			10.0		GB 5009.5
脂肪酸值(以湿基计), mgKOH/100g	≤	80.0					GB/T 5510
面筋质(以湿基计), %	≥	28.0	30.0		27.0		GB/T 5506.1
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4					GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2					GB 5009.12
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02					GB 5009.17

镉(以 Cd 计), mg /kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg /kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27

注: \*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 14881 和 GB 13122 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、水分、灰分、粗细度、面筋质。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

通用小麦粉是以小麦为原料经过筛选、磁选、剥皮、色选、润麦、入磨研磨、筛理、分级、包装加工而成的。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。

本标准规定了通用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州博大面粉有限公司

H N

Q B