



410209S-2018



郑州博大面粉有限公司企业标准

Q/ZBD 0001S-2018

通用小麦粉

2018-01-15 发布

2018-01-15 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：秦康，陈治可，樊春潮。

本标准自实施之日起代替 Q/ZBD 0001S-2015。

本标准与 Q/ZBD 0001S-2015 相比，主要变化如下：

——标准编码由 Q/ZBD 0001S—2015 修改为 Q/ZBD 0001S—2018；

——更新补充了规范性引用文件；

——修改了理化指标；

——增加了生产过程要求和其他要求。

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、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	试验方法
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、滋味	具有小麦粉特有的气、滋味	
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
		高筋粉	高筋特精粉	特一粉	精制粉	特二粉	
水分, %	≤	14.5	14.0			GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	0.65		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)	≤	80.0				GB/T 5510	
面筋质(以湿基计), %	≥	30.0	27.0			GB/T 5506.2	
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	
*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、水分、灰分、粗细度、面筋质。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

通用小麦粉是以小麦为原料，经筛选、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。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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。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