



413910S-2018



安阳野牛面粉有限责任公司企业标准

Q/AYM 0007S-2018

---

# 自发小麦粉

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

---

安阳野牛面粉有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》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。

本标准自发布之日起替代 Q/AYM 0007S-2018（备案号：410603S-2018，2018-02-22 发布实施）。

H N

Q B

# 自发小麦粉

## 1 范围

本标准规定了自发小麦粉的要求、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主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加复配面粉处理剂（玉米淀粉、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、碳酸钙），经配粉、包装而成的自发小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。

2.1.2 复配面粉处理剂（玉米淀粉、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.3 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	微黄或黄白色	
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，% $\leq$	14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），% $\leq$	1.4	GB 5009.4
酸度，mL/10g	0~6	GB 5009.239
混合均匀度（变异系数），% $\leq$	7.0	GB/T 5918
馒头比容，mL/g $\geq$	1.7	LS/T 3209
粗细度	CQ20 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量，% $\leq$	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg $\leq$	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计） $\leq$	80.0	GB/T 5510
湿面筋，% $\geq$	22.0	GB/T 5506.2
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总汞（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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、粗细度、水分、灰分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、清粉、筛理，添加复配面粉处理剂（玉米淀粉、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、碳酸钙），经配粉、包装而成的自发小麦粉。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》和 LS/T 3209 《自发小麦粉》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

安阳野牛面粉有限责任公司

H N

Q B