



412262S-2018



郑县润田小麦种植专业合作社企业标准

Q/JRH 0001S-2018

石磨小麦粉及杂粮粉

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

郑县润田小麦种植专业合作社 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由郟县润田小麦种植专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：王利峰。

H N

Q B

石磨小麦粉及杂粮粉

1 范围

本标准规定了石磨小麦粉及杂粮粉的分类、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、黑小麦、绿小麦、糯小麦、黄豆、绿豆、黑豆、红薯干、玉米中的一种为原料，经清理、研磨、筛理、包装加工而成的石磨小麦粉及杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦、黑小麦、绿小麦、糯小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 红薯干应符合 NY/T 708 的规定。

2.1.6 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	粉状	从样品中取出 1 份，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CQ10 号筛, 留存 CQ20 号筛不超过 10%	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509	
脂肪酸值, mg/100g (仅适用于石磨小麦粉)	≤	80	GB/T 5510	
总砷(以 As 计), mg/kg (仅适用于以小麦、黑小麦、绿小麦、糯小麦、玉米为原料的产品)	≤	0.5	GB 5009.11	
总汞(以 Hg 计), mg/kg (仅适用于以小麦、黑小麦、绿小麦、糯小麦、玉米为原料的产品)	≤	0.02	GB 5009.17	
镉(以 Cd 计), mg/kg	以小麦、黑小麦、绿小麦、糯小麦、玉米为原料的产品	≤	0.1	GB 5009.15
	以绿豆、黄豆、黑豆为原料的产品	≤	0.2	
铅*(以 Pb 计), mg/kg	以小麦、黑小麦、绿小麦、糯小麦、绿豆、黄豆、黑豆为原料的产品	≤	0.15	GB 5009.12
	以红薯干为原料的产品	≤	0.8	
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	以小麦、黑小麦、绿小麦、糯小麦为原料的产品	≤	5.0	GB 5009.22
	以玉米为原料的产品	≤	20	
苯并[a]芘, μg/kg (不适用于石磨红薯粉)	≤	5.0	GB 5009.27	
*铅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 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

石磨小麦粉及杂粮粉是以小麦、黑小麦、绿小麦、糯小麦、黄豆、绿豆、黑豆、红薯干、玉米中的一种为原料，经清理、研磨、筛理、包装加工而成的石磨小麦粉及杂粮粉。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑县润田小麦种植专业合作社

H N

Q B