



412021S-2018



虞城县鑫丰面粉有限公司企业标准

Q/YXM 0001S-2018

特精小麦粉

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

虞城县鑫丰面粉有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由虞城县鑫丰面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈丹、胡伟。

H N

Q B

特精小麦粉

1 范围

本标准规定了特精小麦粉的要求、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，经筛选、磁选、清洗、制粉、包装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB5749 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	检测方法
性 状	粉末状	从混合均匀的样品中取出 100g，置一白瓷盘，嗅其气味。中自然光下用肉眼观察色泽及性状，然后温水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	乳白色	
气、滋味	具有小麦粉香味、滋味，无异嗅	
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	检测方法
水分, %	≤ 14	GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 0.60	GB 5009.4
粗细度	GB36号筛全通，GB42号留存不超过10%	GB/T 5507
面筋质（以湿基计）, %	≥ 26	GB/T 5506.2
含砂量, %	≤ 0.020	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计）（KOH）（mg/100g）	≤ 50	GB/T 5510
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
砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	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	GB5009.123
*苯并[a]芘, μg/kg	≤	4.5	GB 5009.27
*苯并[a]芘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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

特精小麦粉是以小麦为原料，经筛选、磁选、清洗、制粉、包装而成。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了特精小麦粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中苯并[a]芘严于食品安全国家标准GB 2762。

H N

虞城县鑫丰面粉有限公司

Q B