



412321S-2018



商丘市亿家美食品有限公司企业标准

Q/SYS 0004S-2018

石磨小麦粉

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

商丘市亿家美食品有限公司 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。

本标准由商丘市亿家美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高诗平、郭进军。

H N

Q B

石磨小麦粉

1 范围

本标准规定了石磨小麦粉的要求、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原料，经清理、润麦、石磨低温研磨、清粉、筛理、包装加工而成的石磨小麦粉。

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	粉状	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,熟制后用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具小麦粉应有的气、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 规定

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, %	≤ 14	GB 5009.3
灰分(以干物计), %	≤ 1.40	GB 5009.4
粗细度, %	CB 30 号筛全部通过	GB/T 5507
面筋质(以湿重计), %	≥ 22.0	GB/T 5506.1
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计)	≤ 80	GB/T 5510
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅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 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 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、石磨低温研磨、清粉、筛理、包装加工而成的石磨小麦粉。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》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。

商丘市亿家美食品有限公司

H N

Q B