



412530S-2018



虞城县新旺面粉有限公司企业标准

Q/YXS 0001S-2018

---

# 特精小麦粉

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

---

虞城县新旺面粉有限公司 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。

本标准由虞城县新旺面粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭斌修、曲宝杰。

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、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、研磨、清粉、筛理、包装加工而成的特精小麦粉。

## 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 的规定。

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)/(%)	≤ 0.60	GB 5009.4
粗细度	CB36号筛全通, CB42号留存不超过10%	GB/T 5507
面筋质(以湿重计)/(%)	≥ 26.0	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)	≤ 50	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 <sub>1</sub> /(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
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、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、研磨、清粉、筛理、包装加工而成的特精小麦粉。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。

虞城县新旺面粉有限公司

H N

Q B