



412540S-2018



潢川县裕丰粮业有限责任公司企业标准

Q/HYL 0001S-2018

芝麻球专用水磨糯米粉

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

潢川县裕丰粮业有限责任公司 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》的要求进行编写。

本标准由潢川县裕丰粮业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：鲍杰。

H N

Q B

芝麻球专用水磨糯米粉

1 范围

本标准规定了芝麻球专用水磨糯米粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白糯米和生活饮用水为原料，经浸泡、水磨、压滤、烘干、筛理等工序加工而成，用于芝麻球制作。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定；

2.1.2 生活饮用水应符合 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	GB/T 5492
色泽	洁白有光泽	
气、滋味	具有产品固有的气、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	
	优级	一级		
水分, g/100g	≤	13.5	GB 5009.3	
灰分(以干基计), g/100g	≤	0.6	GB 5009.4	
含砂量, g/100g	≤	0.02	GB/T 5508	
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509	
酸度(以0.1mol/L氢氧化钾计)/(mL/10g),	≤	1.1	GB 5009.239	
糊化温度, °C	≤	63	65	GB/T14490

峰值粘度, 8.0% (干物质计), 700cmg/(BU)	≥	350	260	GB/T14490
斑点, 个/cm ²	≤	4	6	GB/T22427.4
细度 (100目通过率), g/100g	≥	99.0		GB/T22427.5
白度 (R457nm蓝光反射率), %	≥	87.0		GB/T22427.6
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
*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国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,检测方法按照JJF 1070的规定执行。

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 其它要求

污染物限量应符合GB2762的规定;农药残留限量应符合GB 2763的规定;真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、细度、白度、酸度、斑点、糊化温度、峰值粘度和净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白糯米和生活饮用水为原料，经浸泡、水磨、压滤、烘干、筛理等工序加工而成，用于芝麻球制作。本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定制定，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

潢川县裕丰粮业有限责任公司

H N

Q B