



412544S-2018



河南达祺农业发展有限公司企业标准

Q/HDN 0001S-2018

石磨面粉

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

河南达祺农业发展有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南达祺农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王怀立。

H N

Q B

石磨面粉

1 范围

本标准规定了石磨面粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦或黑麦为原料，经清理、润麦、磨粉、石磨研磨、配粉或不配粉、筛理、包装加工而成的石磨面粉。

2 术语和定义

以下术语和定义适用于本标准。

全麦粉

以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦、黑麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

3.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 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	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品固有的色泽	
气、滋味	具有该产品固有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
		石磨(小麦、黑麦)粉	石磨(小麦、黑麦)全麦粉	
水分，%	≤	14.0	13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)，%	≤	1.4	2.2	GB 5009.4

面筋质（以湿重计），%	≥	22.0	—	GB/T 5506.2
加工精度		按实物标准样品对照检验粉色麸星		GB/T 5504
总膳食纤维含量（以干基计），%	≥	—	9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量（以干基计），μg/g	≥	—	200	LS/T 3244 附录A
粗细度		全部通过 CQ20 号筛	—	GB/T 5507
脂肪酸值（以湿基计）	≤	80	—	GB/T 5510
脂肪酸值（以干基KOH计），mg/100g	≤	—	116	GB/T 20569
磁性金属物，g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
含砂量，%	≤	0.02		GB/T 5508
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
注：*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

3.4 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。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881和GB 13122的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、粗细度（全麦粉除外）、加工精度、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或黑麦为原料，经清理、润麦、磨粉、石磨研磨、配粉或不配粉、筛理、包装加工而成的石磨面粉。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》、LS/T 3244《全麦粉》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了石磨面粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南达祺农业发展有限公司