



412587S-2018



民权县华洋食品有限公司企业标准

Q/MHS 0001S-2018

石磨面粉

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

民权县华洋食品有限公司 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》编写。

本标准由民权县华洋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：楚青帅。

H N

Q B

石磨面粉

1 范围

本标准规定了石磨面粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦、黑小麦、绿小麦为原料，经清理（除尘、除杂、去石，风选、磁选）、筛理（去杂）、水洗风干、石磨研磨、筛理（麸皮面粉分离）、包装而成的石磨面粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦、黑小麦、绿小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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
组织、形态	粉末状固体		取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、组织、形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	石磨小麦粉	呈均匀一致的白色	
	石磨黑麦粉	呈均匀一致的黑色	
	石磨绿麦粉	呈均匀一致的绿色	
滋味、气味	石磨小麦粉	具有小麦气味和滋味，无异味	
	石磨黑麦粉	具有黑小麦气味和滋味，无异味	
	石磨绿麦粉	具有绿小麦气味和滋味，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
粗细度，%	CQ20 号筛全部通过； CQ30 号筛留存量不超过 20.0%	GB/T 5507
面筋质（以湿重计），%	≥ 24.0	GB/T 5506.1
水分，g/100g	≤ 14	GB 5009.3
灰分，%（以干物质计）	≤ 1.4	GB 5009.4

脂肪酸值（以湿重计），mg/100g	≤	80	GB/T 5510
蛋白质，g/100g	≥	8.0	GB 5009.5
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
苯并（α）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*总砷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JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 13122和GB 14881的规定。

2.6 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。

3 检验

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

编制说明

石磨面粉是以小麦、黑小麦、绿小麦为原料，经清理（除尘、除杂、去石，风选、磁选）、筛理（去杂）、水洗风干、石磨研磨、筛理（麸皮面粉分离）、包装而成的。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》国家标准和 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

民权县华洋食品有限公司

H N

Q B