



412889S-2018



商丘市百分食品有限责任公司企业标准

Q/SBS 0009S-2018

石磨面粉

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

商丘市百分食品有限责任公司 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》的要求编写。

本标准由商丘市百分食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋文忠、要建华、徐彬。

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、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、搭配、润麦、加入或不加入干酵母、杂粮粉（以大豆、绿豆、红豆、荞麦、玉米为原料，经清理、石磨研磨、过筛、配粉）、石磨低温研磨、清粉、筛理、配粉、包装而成的石磨面粉，包含石磨通用面粉（石磨全麦通用粉）和石磨专用面粉（石磨专用杂粮粉、石磨专用自发粉、石磨专用杂粮自发粉，专用于馒头、包子、面条、饺子、油条、蛋糕）。

2 术语和定义

以下术语适用于本标准。

石磨全麦通用粉

石磨全麦通用粉是以小麦为原料，经清理、搭配、润麦、石磨低温研磨、清粉、筛理、入仓、配粉、包装加工而成的小麦胚乳、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。

3.1.3 干酵母应符合GB 31639的规定。

3.1.4 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

3.1.5 红豆应符合NY/T 285和GB 2715的规定。

3.1.6 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。

3.1.7 荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。

3.1.8 玉米应符合GB 1353和GB 2715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	粉末状	取出 100g 样品，置于洁净白色的瓷盘中，

色泽	具有产品应有的色泽	在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有外来杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
气味和滋味	具有小麦粉应有的麦香味，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	
	石磨专用自发粉	石磨专用小麦杂粮自发粉	石磨专用小麦杂粮通用粉	石磨全麦通用粉		
水分, %	≤	14.0		13.5	GB 5009.3	
灰分(以干基计), %	≤	1.2	1.2	1.4	2.2	GB 5009.4
面筋质(以湿基计), %	≥	26.0	22.0	22.0	28.0	GB/T 5506.3
粗细度		CQ 20号筛全通过, CB 30号筛留存率不超过20%			GB/T 5507	
脂肪酸值(以湿重计)(KOH), mg/100g	≤	80		—	GB/T 5510	
脂肪酸值(以干基计)(KOH), mg/100g	≤	—		116	GB/T 5510	
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	
含砂量, %	≤	0.02			GB/T 5508	
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003			GB/T 5509	
*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	
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0			GB 5009.123	
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02			GB 5009.17	
六六六, mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19	
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05			GB/T 5009.19	
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22	
苯并[α]芘, μg/kg	≤	5.0			GB 5009.27	

注: *总砷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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、搭配、润麦、加入或不加入干酵母、杂粮粉（以大豆、绿豆、红豆、荞麦、玉米为原料，经清理、石磨研磨、过筛、配粉）、石磨低温研磨、清粉、筛理、配粉、包装而成的石磨面粉，包含石磨通用面粉（石磨全麦通用粉）和石磨专用面粉（石磨专用杂粮粉、石磨专用自发粉、石磨专用杂粮自发粉，专用于馒头、包子、面条、饺子、油条、蛋糕）。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》和LS/T 3244《全麦粉》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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、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。

商丘市百分食品有限责任公司

QB