



413039S-2018



民权县延霞豆制品加工店企业标准

Q/HMQY 0001S-2018

谷物粉类制成品

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

民权县延霞豆制品加工店 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。

本标准由民权县延霞豆制品加工店提出并起草。

本标准起草人：楚延霞。

H N

Q B

谷物粉类制成品

1 范围

本标准规定了谷物粉类制成品的要求、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粉、谷朊粉为主要原料，添加生活饮用水、碳酸钠，经混合搅拌，挤压成型，冷却，包装加工制成的非即食谷物粉类制成品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	块状或条状	从样品中取出 10g，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品种应有的正常色泽，有光泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, g/100g	≤ 25	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

*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 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

谷物粉类制成品是以小麦粉、谷朊粉为主要原料，添加生活饮用水、碳酸钠，经混合搅拌、挤压成型、冷却、包装加工制成非即食谷物粉类制成品。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《其他粮食加工品（谷物粉类制成品）生产许可审查细则要求》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。

本标准规定了谷物粉类制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县延霞豆制品加工店

H N

Q B