



410002S-2019



河南红满天面业有限公司企业标准

Q/HMT 0001S-2019

复合小麦粉

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

河南红满天面业有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南红满天面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南红满天面业有限公司。

本标准主要起草人：张祖学、王景武。

H N

Q B

复合小麦粉

1 范围

本标准规定了复合小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以各种不同品种的小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，加入或不加入亚麻籽粉或维生素 C 一种或两种，经混合、称量、包装而成的复合小麦粉。

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 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 维生素 C 应符合 GB 14754 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，无结块	从混合均匀的样品中取出 50g，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。
色 泽	白色或浅褐色	
气 味	具有小麦粉应有的气味，无异味	
滋 味	具有小麦粉应有的滋味	
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 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
Omega-3 脂肪酸 (α-亚麻酸+二十碳五烯酸+二十二碳六烯酸计), g/100g \geq	0.1	GB 5009.168
水分, % \leq	14.0	GB 5009.3
灰分, % \leq	0.7	GB 5009.4
面筋质 (以湿基计), % \geq	28.0	GB/T 5506.1
粉质曲线稳定时间, min \geq	3.0	GB/T14614
粗细度	CB36 号筛全通, 留存 CB42 号筛 \leq 10.0%	GB/T5507
含砂量, % \leq	0.02	GB/T5508
磁性金属物, g/kg \leq	0.003	GB/T5509
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.2	GB 5009.12
*总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg \leq	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg \leq	1	GB 5009.123
苯并 (a) 芘, μ g/kg \leq	5	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	4	GB 5009.22
六六六, mg/kg \leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg \leq	0.05	GB/T 5009.19
维生素 C, g/kg \leq	0.2	GB 5009.86

注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其它要求

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：感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以各种不同品种的小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，加入或不加入亚麻籽粉或维生素 C 一种或两种，经混合、称量、包装而成的复合小麦粉。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》的相关规定，参照 GB/T1355《小麦粉》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南红满天面业有限公司

H N

Q B