



410824S-2019



驻马店市久久农产品有限公司卧龙分公司企业标准

Q/ZJJ 0002S-2019

黑米风味面粉（黑米小麦面粉）

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

驻马店市久久农产品有限公司卧龙分公司 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。

本标准由驻马店市久久农产品有限公司卧龙分公司提出并起草。

本标准主要起草人：李罡、李德俊、李卫国。

本标准适用于驻马店市久久农产品有限公司、驻马店市久久农产品有限公司卧龙分公司、河南久久农业科技股份有限公司、河南久久农业科技股份有限公司卧龙分公司。

H N

Q B

黑米风味面粉（黑米小麦面粉）

1 范围

本标准规定了黑米风味面粉（黑米小麦面粉）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入18%~20%的黑米粉，添加或不添加食用玉米淀粉、磷酸二氢钙、酵母，经混合、搅拌、筛理、磁选、包装加工而成的黑米风味面粉（黑米小麦面粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 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	粉状	从样品中随机取出 100g，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干物质计），%	≤ 5.0	GB 5009.4
粗细度，%	全部通过 CQ10 号筛	GB/T 5507
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(干基)(以KOH计), mg/100g	≤	80	GB/T 5510
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
注: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 148811 和 GB 13122 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

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入18%~20%的黑米粉，添加或不添加食用玉米淀粉、磷酸二氢钙、酵母，经混合、搅拌、筛理、磁选、包装加工而成的黑米风味面粉（黑米小麦面粉），用于小麦粉制品。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GB/T 1355《小麦粉》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。

本标准规定了黑米风味面粉（黑米小麦面粉）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市久久农产品有限公司卧龙分公司