



416633S-2020



孟津县李岭农副食品有限公司企业标准

Q/MLS 0001S-2020

石磨面粉

2020-10-22 发布

2020-10-22 实施

孟津县李岭农副食品有限公司 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。

本标准由孟津县李岭农副食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李建庄、李六零、黄世进。

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、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、石磨研磨、筛粉、包装加工而成的非即食石磨面粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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	取适量样品置于清洁的白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后尝其滋味
色泽	白色或微黄色（具有该产品应有的色泽）	
气味	具有正常小麦粉固有的气味，无异味	
滋味	具有正常小麦粉固有的滋味，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	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 1.4	GB 5009.4
加工精度	按实物标准样品对照检验粉色麸星	GB/T 5504
面筋质（以湿重计），%	≥ 22.0	GB/T 5506.2
粗细度	全部通过CQ20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（以湿基计），mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
*铅(以Pb计),mg/kg	≤ 0.18	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
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
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
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

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、加工精度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

石磨面粉是以小麦为原料，经清理、润麦、石磨研磨、筛粉、包装加工而成的非即食石磨面粉。

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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

孟津县李岭农副食品有限公司

H N

Q B