



416804S-2020



河南省睢县九隆面粉有限公司企业标准

Q/HSJM 0001S-2020

特精小麦粉

2020-11-18 发布

2020-11-18 实施

河南省睢县九隆面粉有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求。

本标准由河南省睢县九隆面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏辉。

H N

Q B

特精小麦粉

1 范围

本标准规定了特精小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨制粉、筛理、包装而成的特精小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

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	粉末状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气滋味、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，%	\leq 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	\leq 0.7	GB 5009.4
面筋质（以湿重计），%	\geq 26.0	GB/T 5506.1
粗细度，%	全部通过 CB 36 号筛，留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%	GB/T 5507
脂肪酸值（以湿基计）(KOH),mg/100g	\leq 80	GB/T 5510
含砂量，%	\leq 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	\leq 0.003	GB/T 5509

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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、粗细度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨制粉、筛理、包装而成的特精小麦粉。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》的有关规定，参照GB/T 1355《小麦粉》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南省睢县九隆面粉有限公司

H N

Q B