



410301S-2021



周口市翔耀食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0010S-2021

# 复配专用小麦粉

2021-02-05 发布

2021-02-05 实施

周口市翔耀食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口市翔耀食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾生全。

H N

Q B

# 复配专用小麦粉

## 1 范围

本标准规定了复配专用小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、黑米粉、荞麦粉、绿豆粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、紫薯粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、马铃薯粉中的一种或者几种，经配料、混合搅拌、包装而成的复配专用小麦粉。

根据添加的原辅料和用途不同将产品分为：复配杂粮面条专用小麦粉、复配杂粮饺子专用小麦粉、复配杂粮馒头专用小麦粉、复配杂粮包子专用小麦粉、复配杂粮蛋糕专用小麦粉、复配杂粮糕点专用小麦粉、复配果蔬面条专用小麦粉、复配果蔬饺子专用小麦粉、复配果蔬馒头专用小麦粉、复配果蔬包子专用小麦粉、复配果蔬蛋糕专用小麦粉、复配果蔬糕点专用小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.4 山药粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 黑米粉、绿豆粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、紫薯粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 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	取样品适量，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	具有产品特有的混合色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 8.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
*总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

#### 2.6 其他要求

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、含砂量、磁性金属物。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，添加玉米粉、黑米粉、荞麦粉、绿豆粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、紫薯粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、马铃薯粉中的一种或者几种，经配料、混合搅拌、包装而成的复配专用小麦粉。

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，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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

周口市翔耀食品有限公司

Q B