



411343S-2021



尉氏县宏强面粉厂企业标准

Q/WHM 0001S-2021

通用小麦粉

2021-06-22 发布

2021-06-22 实施

尉氏县宏强面粉厂 发布

前 言

本标准由尉氏县宏强面粉厂提出。

本标准起草单位：尉氏县宏强面粉厂。

本标准主要起草人：郭国强、刘珊珊。

H N
Q B

通用小麦粉

1 范围

本标准规定了通用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、除杂、调制润麦、研磨、筛理、清粉、包装而成的通用小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 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	呈粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色	
气、滋味	具有正常的小麦粉固有的气味和滋味，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，%	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分（以干物计），%	≤ 1.4	GB 5009.4
面筋质（以湿重计），%	≥ 22.0	GB/T 5506.2 或 GB/T 5506.4 或 GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
粗细度，%	全部通过 CQ 20 号筛	GB/T 5507
脂肪酸值（以湿基计）（KOH），mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 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	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、粗细度、水分、灰分的检验。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、除杂、调制润麦、研磨、筛理、清粉、包装而成的通用小麦粉。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

尉氏县宏强面粉厂

Q B