



411709S-2021



商丘市虞振面粉有限公司企业标准

Q/SYM 0005S-2021

自发专用小麦粉

2021-07-24 发布

2021-07-24 实施

商丘市虞振面粉有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市虞振面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：翟红英、奚婉珠。

H N
Q B

自发专用小麦粉

1 范围

本标准规定了自发专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食品加工用酵母，经配粉、包装而成的自发专用小麦粉。

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 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.3 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、无结块	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色泽	白色或乳白色	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
面筋质(以湿基计), %	≥ 22	GB/T 5506.2
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 1.0	GB 5009.4
粗细度, %	CQ20 号筛全部通过	GB/T 5507
混合均匀度(变异系数), %	≤ 7.0	GB/T 5918
馒头比容, mL/g	≥ 1.7	LS/T 3209
酸度, mL/10g	0~6	GB 5009.239
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计), mg(KOH) /100g	≤ 80	GB/T 5510

黄曲霉毒素 B ₁ , 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
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*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
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注: *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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、粗细度、水分、灰分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

自发专用小麦粉是以小麦粉为主要原料，加入食品加工用酵母，经配粉、包装而成。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》和 LS/T 3209《自发小麦粉》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市虞振面粉有限公司

H N
Q B