



413235S-2022



濮阳县豫航面粉有限公司企业标准

Q/PYYH 0001S-2022

饺子专用小麦粉

2022-11-27 发布

2022-11-27 实施

濮阳县豫航面粉有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳县豫航面粉有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳县豫航面粉有限公司、濮阳市农林科学院、河南省农业科学院农副产品加工研究中心。

本标准主要起草人：许国震、程自军、张康逸、康志敏、温青玉、何梦影、李付广、程星、秦海英。

H N
Q B

饺子专用小麦粉

1 范围

本标准规定了饺子专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经过去杂、加水润麦、研磨、筛理，再经配粉、打包等主要工艺加工制成的供制作水饺用的小麦粉。

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
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀	取适量样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、杂质，按照GB/T 5492规定的方法测定。
气味、滋味	正常，无氧化哈败、霉变等异味，无异嗅	
形态	粉末状、无结块	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.2 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，%	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.7	GB 5009.4
粗细度	CB36号筛 全部通过	GB/T 5507
	CB42号筛 留存量不超过10.0%	
湿面筋含量，%	≥ 28	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间，min	≥ 4.0	GB/T 14614
降落数值，s	≥ 200	GB/T 10361
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	≤ 0.3	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.3 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。

2.4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB13122 的规定。

2.5 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、灰分、水分、粗细度。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，经过去杂、加水润麦、研磨、筛理，再经配粉、打包等主要工艺加工制成的供制作水饺用的小麦粉。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。

濮阳县豫航面粉有限公司