



410206S-2022



商丘市亿家美食品有限公司企业标准

Q/SYS 0007S-2022

复配专用小麦粉

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

商丘市亿家美食品有限公司 发布

前　　言

本标准由商丘市亿家美食品有限公司提出。

本标准由商丘市亿家美食品有限公司和河南省疾病预防控制中心共同起草。

本标准主要起草人：张沛、李博、李中才、高诗平、解亚丽。

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，添加黑小麦粉、绿小麦粉、桑叶粉、玉米粉、小麦胚粉、大米粉、黑米粉、荞麦粉、莜麦粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、红薯粉、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、包装而成的专用于面条、饺子、馒头、包子、蛋糕、糕点、饼干、面包的复配小麦粉。

根据添加的原辅料和用途不同将产品分为：复配面条专用小麦粉、复配饺子专用小麦粉、复配馒头专用小麦粉、复配包子专用小麦粉、复配蛋糕专用小麦粉、复配糕点专用小麦粉、复配饼干专用小麦粉、复配面包专用小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑小麦粉、绿小麦粉、桑叶粉、大米粉、黑米粉、荞麦粉、莜麦粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 和 GB 2762 的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 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	具有产品特有的混合色泽	
气 味、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, %	≤	14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	8.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
*总砷(以 As 计), g/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
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
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

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。

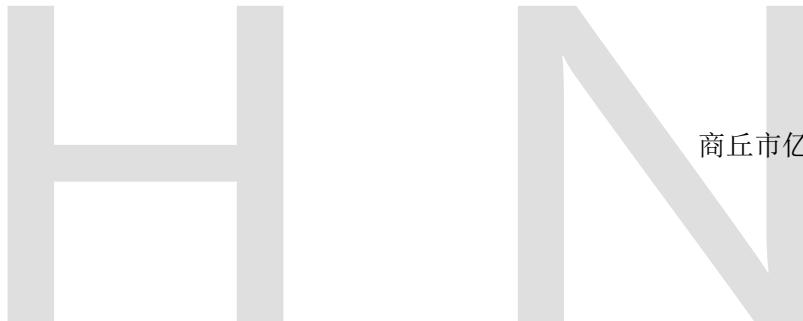
3 检验

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粉为主要原料，添加黑小麦粉、绿小麦粉、桑叶粉、玉米粉、小麦胚粉、大米粉、黑米粉、荞麦粉、莜麦粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、红薯粉、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、包装而成的专用于面条、饺子、馒头、包子、蛋糕、糕点、饼干、面包的复配小麦粉。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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。



商丘市亿家美食品有限公司

