



412301S-2022



唐河县苍台面粉厂企业标准

Q/TCM 0003S-2022

# 通用小麦粉

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

唐河县苍台面粉厂 发布

## 前 言

本标准由唐河县苍台面粉厂提出并起草。

本标准起草人：侯磊。

H N

Q B



|  |   |       | 小麦  | 小麦  |     |     |     |     |                           |                        |
|--|---|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|------------------------|
|  |   |       | 粉   | 粉   |     |     |     |     |                           |                        |
|  |   |       | 精制  | 精制  | 精制  | 精制  | 精制  | 精制  |                           |                        |
|  |   |       | 普通  | 标准  | 精制  | 精制  | 精制  | 精制  | 精制                        |                        |
|  |   |       | 级   | 级   | 级   | 级   | 级   | 级   | 级                         |                        |
| 水分, %  | ≤ | 14.5  |     |     |     |     |     |     | GB 5009.3                 |                        |
| 灰分(干基), %  | ≤ | 1.6   | 1.1 | 0.7 | 0.7 | 0.7 | 0.7 | 0.7 | 0.7                       | GB 5009.4 或 GB/T 24872 |
| 湿面筋含量, %   | ≥ | 22.0  |     |     |     |     |     |     | GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 |                        |
| 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                 |                        |
| 偶氮甲酰胺 <sup>a</sup> , g/kg                                  | ≤ | 0.045 |     |     |     |     |     |     | SN/T 4677                 |                        |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | ≤ | 5.0   |     |     |     |     |     |     | GB 5009.256               |                        |
| *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  | ≤ | 0.01  |     |     |     |     |     |     | GB 5009.17                |                        |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg   | ≤ | 0.10  |     |     |     |     |     |     | GB 5009.15                |                        |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg   | ≤ | 1.0   |     |     |     |     |     |     | GB 5009.123               |                        |
| 六六六, mg/kg   | ≤ | 0.05  |     |     |     |     |     |     | GB/T5009.19               |                        |
| 滴滴涕, mg/kg   | ≤ | 0.05  |     |     |     |     |     |     | GB/T5009.19               |                        |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                               | ≤ | 5     |     |     |     |     |     |     | 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                |                        |

|                                  |   |     |            |
|----------------------------------|---|-----|------------|
| 维生素 C (抗坏血酸) <sup>a</sup> , g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.86 |
|----------------------------------|---|-----|------------|

注：\* 总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

#### 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、水分、灰分。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主要原料，经过清理、润麦、研磨、清粉、筛理，按比例添加或不添加复配食品添加剂【以维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶 Lipase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glucose oxidase（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶 protease（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、焦磷酸钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、三聚磷酸钠、偶氮甲酰胺、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠中的几种】，经混合、称量、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，制订了本企业标准，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。

唐河县苍台面粉厂

Q B