



412490S-2022



河南华旗食品有限公司企业标准

Q/HHQ 0001S-2022

# 小麦粉制品

2022-09-06 发布

2022-09-06 实施

河南华旗食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦河南华旗食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张爱明。

HN

QB

# 小麦粉制品

## 1 范围

本标准规定了小麦粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入苹果浸泡液（苹果清洗、切片、浸泡、取液）、葡萄干浸泡液（葡萄干浸泡、取液）、柠檬浸泡液（柠檬清洗、切片、浸泡、取液）、白砂糖，经和面、冷藏、烘干、粉碎、包装而成的非即食小麦粉制品。

## 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 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.3 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。

2.1.4 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 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	检验办法
性 状	粉状	从样品中取出适量样品，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	微黄	
气 味	具有产品本身固有的气味，无异味	
滋 味	具有产品本身固有的滋味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质存在	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验办法
水分, (g/100g)	≤ 10	GB 5009.3
酸度, mL/10g	4~10	GB 5009.239
铅*(以 Pb 计), (mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以 As 计), (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

注：\*铅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 生产加工过程卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

HHN

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入苹果浸泡液（苹果清洗、切片、浸泡、取液）、葡萄干浸泡液（葡萄干浸泡、取液）、柠檬浸泡液（柠檬清洗、切片、浸泡、取液）、白砂糖，经和面、冷藏、烘干、粉碎、包装而成的非即食小麦粉制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

HN

河南华旗食品有限公司

QB