



413121S-2023

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0019S-2023

复合专用小麦粉

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

H N
Q B

复合专用小麦粉

1 范围

本标准规定了复合专用小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用发酵小麦粉按一定比例经配料、混合、包装而成的复合专用小麦粉，专用于馒头、面条的制作。

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 食用发酵小麦粉应符合Q/ZL 0001S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	粉末状	取100g样品，在黑色平板上均匀摊成 15cm*20cm的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽和杂质；取20g样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品固有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	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
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
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
赈曲霉毒素A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
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
*铅的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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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

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

备案号：44040090S-2020
备案日期：2020年07月10日
备案有效期：伍年

广东省食品安全企业标准

Q/ZL

Q/ZL 0001 S-2020

食用发酵小麦粉

2020-06-01 发布

2020-06-20 实施

珠海兆立食品科技有限公司 发布

前 言

本标准依照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由珠海兆立食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：珠海兆立食品科技有限公司。

本标准主要起草人：朱兆基、黄立新、黄海泉、杨梓棠

本标准发布日期：2020年06月01日

食用发酵小麦粉

1 范围

本标准规定了食用发酵小麦粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存要求。

本标准适用于以小麦粉、水和酵母为原料，经混合、发酵、干燥和粉碎等主要工艺加工而成的非即食食用发酵小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5517	粮油检验 粮食及制品酸度测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20886	食品加工用酵母
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合GB 2715的要求。
- 3.1.2 酵母应符合GB/T 20886的要求。
- 3.1.3 水应符合GB 5749的要求

4.1.4 所有原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

3.2 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
色泽	淡黄色
气味和滋味	具有该产品特有的气味，无异味
性状	粉末状
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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
水分，%	≤	13.5
酸度，mL/10g		2-5
灰分（以干物计），%	≤	0.7
粗细度（100目筛），%	≥	95
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0
铅（以Pb计）mg/kg	≤	0.1

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂应符合相关的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 13122 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

将饮品倒到透明玻璃器皿中，自然光下，用肉眼观察其色泽外观，嗅其气味，品其滋味，外观及香味均符合表 1 的规定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按照 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 粗细度

按照 GB/T 5507 规定的方法测定。

5.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按照 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.5 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

6.2 抽样

抽样以随机抽样的方法在企业成品仓库内抽取，所抽样品应是同一批次的产品。每批抽样不少于100g，批数不少于10份，分成2份，1份检验用，1份备查。

6.3 原辅料入库检验

所有原辅料须经过企业检验部门验收合格后，方可用于生产。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品经生产企业检验部门按照本标准进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证书后方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、酸度、灰分、粗细度和标签。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 主要原料产品或供货商发生变化时；
- c) 更换生产设备时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大的差异时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5.2 型式检验项目

应包括本标准3.2-3.5和标签。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批次产品为合格品。

6.6.2 检验结果中有一项或一项以上项目不符合本标准要求时，可在原批次产品中对不合格项进行加倍抽样复检，以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期**7.1 标签、标志**

标签应符合GB 7718的规定，营养标签应符合GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品采用袋装或纸箱包装。内包装用塑料袋包装，应符合GB 9683的规定。

7.3 运输

本产品在运输过程中应有遮盖物，防止雨淋、受潮、挤压，严禁与有毒有害物质混运。转运过程中，严禁使用铁钩类拖拉外包装物。

7.4 贮存

本产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中，防止受热或阳光曝晒，严禁与有毒有害物质混贮。产品贮存应离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，离地 $\geq 20\text{cm}$ 。本产品贮存期为18个月，逾期重新检验是否符合本标准要求，确定是否使用。

7.5 保质期

本品在本标准规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品保质期18个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用发酵小麦粉按一定比例经配料、混合、包装而成的复合专用小麦粉，专用于馒头、面条的制作。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》有关规定，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司

H N
Q B