



410516S-2023



汝州市华豫面业有限公司企业标准

Q/RHM 0002S-2023

小麦粉

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

汝州市华豫面业有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市华豫面业有限公司提出。

本标准由汝州市华豫面业有限公司、河南省食品和盐业检验技术研究院共同起草。

本标准主要起草人：赵一真、李现朝。

H N

Q B

小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、维生素 C、木聚糖酶（来源：黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、蛋白酶（来源：黑曲霉）、偶氮甲酰胺、碳酸镁、碳酸钙中的几种或多种]，经混合、包装而成的小麦粉。

根据产品不同可分为：超级雪花粉、颗粒粉、精制粉、麦芯粉、特精粉、富强粉、低筋粉、高筋粉、原味麦香粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 复配食品添加剂应符合GB 26687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	取适量样品，倒入一白色瓷器中，在自然光下，观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质
色 泽	乳白色或乳黄色	
气 味	具有小麦粉应有的气味，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。

*总砷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 生产加工过程中的卫生要求

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

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、水分、灰分、加工精度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、研磨、筛理，添加或不添加复配食品添加剂[磷酸三钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、维生素 C、木聚糖酶（来源：黑曲霉）、 α -淀粉酶（来源：黑曲霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、蛋白酶（来源：黑曲霉）、偶氮甲酰胺、碳酸镁、碳酸钙中的几种或多种]，经混合、包装而成的小麦粉。

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，参照 GB/T 1355《小麦粉》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。

汝州市华豫面业有限公司