



410851S-2023



周口鲁王面粉有限责任公司企业标准

Q/LW 0001S-2023

# 小麦粉

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

周口鲁王面粉有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由周口鲁王面粉有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊纯东、魏团结、樊继君。

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（筛选、风选、去石、打麦、磁选、色选）、水分调节（润麦、配麦）、研磨（磨粉、松粉、清粉）、筛理、配粉、包装、成品、检验、入库等主要加工工艺制成的系列小麦粉。

根据灰分不同可分为：特精粉、雪花粉、麦芯粉；特制粉、富强粉、精制一等粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦：应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.2 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规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色或略呈微黄色	GB/T 5492
口味、气味	正常（具有小麦粉固有的综合气味和口味，无异味）	
杂质	无肉眼可见杂质	GB/T 5494
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其外观形态

### 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
加工精度	按实物标准样品对照检验粉色麸星	GB/T 5504
湿面筋含量/ (%)	$\geq$ 24	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
含砂量/ (%)	$\leq$ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物/ (g/kg)	$\leq$ 0.003	GB/T 5509
水分含量/ (%)	$\leq$ 14.5	GB 5009.3
灰分	特精粉、雪花粉、麦芯粉 $\leq$ 0.65	GB 5009.4

/(g/100g)	特制粉、富强粉、精制一等粉	≤	0.80	
脂肪酸值(以湿基计)(以 KOH 计)/(mg/100g)		<	80.0	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)		≤	5.0	GB 5009.22
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)		≤	0.018	GB 5009.17
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		≤	0.19	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)		≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)		≤	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)		≤	0.1	GB 5009.15
苯并[α]芘/(μg/kg)		≤	2.0	GB 5009.27
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
滴滴涕/(mg/kg)		≤	0.05	GB/T 5009.19
六六六/(mg/kg)		≤	0.05	GB/T 5009.19
* 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

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按 JJF 1070 规定方法测定。

## 2.5 生产加工过程卫生要求

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

出厂包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、加工精度、湿面筋含量、含砂量、磁性金属物。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，经配麦、清理（筛选、风选、去石、打麦、磁选、色选）、水分调节（润麦、配麦）、研磨（磨粉、松粉、清粉）、筛理、配粉、包装、成品、检验、入库等主要加工工艺制成的系列小麦粉。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

周口鲁王面粉有限责任公司

Q B