



411492S-2023



台前县鲁西康华面业有限公司企业标准

Q/TLM 0002S-2023

复配小麦粉

2023-05-30 发布

2023-05-30 实施

台前县鲁西康华面业有限公司 发布

前 言

本标准由台前县鲁西康华面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洪俊、李洪忠。

H N
Q B

复配小麦粉

1 范围

本标准规定了复配小麦粉的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加小麦胚芽粉，添加荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、黑麦粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、青稞粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、苦荞粉、大米粉、玉米粉、黄豆粉、马铃薯粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、香菇粉、菠菜粉、甘蓝粉、南瓜粉、胡萝卜粉、西兰花粉、辣木叶粉中的一种或多种，经配料、混粉、包装加工而成的非即食复配小麦粉。

根据添加辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.2 荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、黑麦粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、青稞粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、苦荞粉、大米粉、玉米粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 马铃薯粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、甘蓝粉、南瓜粉、胡萝卜粉、西兰花粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 辣木叶粉应清洁、卫生、无污染，其原料用辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号公告的规定。

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
色泽	具有产品特有的混合色泽	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有产品特有的气滋味、无异味	
性状	粉状或微粒状，无结块	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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 JJF1070的规定。

2.5 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分。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粉为原料，添加或不添加小麦胚芽粉，添加荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、黑麦粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、青稞粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、苦荞粉、大米粉、玉米粉、黄豆粉、马铃薯粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、香菇粉、菠菜粉、甘蓝粉、南瓜粉、胡萝卜粉、西兰花粉、辣木叶粉中的一种或多种，经配料、混粉、包装加工而成的非即食复配小麦粉。

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。

台前县鲁西康华面业有限公司