



411970 S-2023



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0003S-2023

复配小麦粉

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

河南天香面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南天香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTX 0003S-2022(备案号：411045S-2022，2022-04-27 发布实施)。

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、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加铁棍山药粉、荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、藜麦粉、高粱粉、红枣粉、绿豆粉、黄豆粉中的一种或多种，经混合、检验、包装而成的复配小麦粉。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 铁棍山药粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.8 南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 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	颗粒状或粉状	从样品中取出 100g，将本品倒入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味、滋味，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
	一等	二等	
水分，% ≤	14.5	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），% ≤	2.0	4.0	GB 5009.4

*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注：*该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 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分。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粉为主要原料，添加铁棍山药粉、荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、藜麦粉、高粱粉、红枣粉、绿豆粉、黄豆粉中的一种或多种，经混合、检验、包装而成的复配小麦粉。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南天香面业有限公司

Q B