



413284S-2024



永城市金源面粉有限公司企业标准

Q/YJM 0003S-2024

# 复配小麦粉

2024-12-26 发布

2024-12-26 实施

永城市金源面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由永城市金源面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王专业、孟静。

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。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加杂粮粉（荞麦粉、大麦粉、藜麦粉、筱麦粉、黑麦粉、青稞粉、薏米粉、粟米粉、小黄米粉、玉米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、芡实粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、果蔬粉（南瓜粉、山药粉、土豆粉、芹菜粉、菠菜粉、红枣粉、胡萝卜粉、西兰花粉、番茄粉、黑桑葚粉、枸杞粉、苹果粉、黄瓜粉、枇杷果粉、山楂粉、梨粉、樱桃粉、桃粉、青梅粉、覆盆子粉、草莓粉、橘子粉、砂糖桔粉、橙子粉、柠檬粉、青柠粉、柚子粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、银耳粉一种或几种）、海带粉、甘蓝粉、坚果籽类粉（核桃粉、板栗粉、黑芝麻粉、花生粉、葵花籽粉、芝麻粉中的一种或几种）、抹茶粉、绿茶粉、杜仲叶粉、大麦苗粉中的一种或几种，再经调配混合、包装而成的复配小麦粉。

## 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 杂粮粉、小麦胚芽粉、大米粉、黑米粉、紫米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 海带粉、甘蓝粉、抹茶粉、绿茶粉、杜仲叶粉、大麦苗粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.6 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 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的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉状或微粒状，无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	14.5	GB 5009.3
灰分 (以干基计), %	≤	2.2	GB 5009.4
湿面筋, g/100g	≤	10	GB/T 5506.2
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 (以湿基计), mgKOH/100g	≤	80	GB/T 5510
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总砷* (以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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
注: *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 食品生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目为: 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为原料，经清理、润麦、研磨、筛理，添加杂粮粉（荞麦粉、大麦粉、藜麦粉、筱麦粉、黑麦粉、青稞粉、薏米粉、粟米粉、小黄米粉、玉米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、芡实粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、果蔬粉（南瓜粉、山药粉、土豆粉、芹菜粉、菠菜粉、红枣粉、胡萝卜粉、西兰花粉、番茄粉、黑桑葚粉、枸杞粉、苹果粉、黄瓜粉、枇杷果粉、山楂粉、梨粉、樱桃粉、桃粉、青梅粉、覆盆子粉、草莓粉、橘子粉、砂糖桔粉、橙子粉、柠檬粉、青柠粉、柚子粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、银耳粉一种或几种）、海带粉、甘蓝粉、坚果籽类粉（核桃粉、板栗粉、黑芝麻粉、花生粉、葵花籽粉、芝麻粉中的一种或几种）、抹茶粉、绿茶粉、杜仲叶粉、大麦苗粉中的一种或几种，再经调配混合、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》的有关规定制订本企业标准，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。

永城市金源面粉有限公司

QB