



410903S-2024



虞城县春发食品有限公司企业标准

Q/YCS 0002S-2024

特精小麦粉

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

虞城县春发食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县春发食品有限公司提出。

本标准起草单位：虞城县春发食品有限公司。

本标准主要起草人：刘春田。

H N
Q B

特精小麦粉

1 范围

本标准规定了特精小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经润麦、清理、筛选、研磨、筛理、磁选、包装而成的特精小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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	呈粉末状，无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色	
滋味、气味	具有小麦粉固有的气味和滋味，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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.6	GB 5009.4
面筋质（以湿基计），%	≥ 26.0	GB/T 5506.1
粗粒度，%	全部通过 CB 36 号筛，留存在 CB 42 号筛的不超过 5.0%	GB/T 5507
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计）（KOH），mg/100g	≤ 50.0	GB/T 5510
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
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96

玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq$	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$	0.15	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	$\leq$	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	$\leq$	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27
*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JJF 1070 规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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 检验规则

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、粗细度、水分、灰分的检验。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，经润麦、清理、筛选、研磨、筛理、磁选、包装而成的特精小麦粉。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》的要求制订了本企业标准，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。

虞城县春发食品有限公司

H N
Q B