



410908S-2024



七彩粮仓农业科技有限公司企业标准

Q/QLN 0002S-2024

炒制面粉

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

七彩粮仓农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由七彩粮仓农业科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李亚东。

H N
Q B

炒制面粉

1 范围

本标准规定了炒制面粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、藜麦粉、黍米粉、稷米粉、小米粉、玉米粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黑米粉中的一种或几种）、红薯粉、紫薯粉、糯米粉、谷朊粉、花生、黑芝麻、红枣核桃、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、胡萝卜粉、红枣粉、火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、土豆粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、哈密瓜粉、青椒粉、菠萝粉中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、烘焙（炒制）（非完全熟制）、晾凉、包装而成非即食炒制面粉。

根据添加原料不同分为：单一炒制面粉、混合炒制面粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、藜麦粉、黍米粉、稷米粉、小米粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黑米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黑全麦粉、全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 花生、黑芝麻、核桃应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 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	粉状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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, g/100g	≤	13.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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; 农药最大残留限量应符合 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。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、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、藜麦粉、黍米粉、稷米粉、小米粉、玉米粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、黑米粉中的一种或几种）、红薯粉、紫薯粉、糯米粉、谷朊粉、花生、黑芝麻、红枣核桃、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、胡萝卜粉、红枣粉、火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、土豆粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、哈密瓜粉、青椒粉、菠萝粉中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、烘焙（炒制）（非完全熟制）、晾凉、包装而成非即食炒制面粉。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，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。

七彩粮仓农业科技有限公司