



413733S-2025



虞城谷多多食品有限责任公司企业标准

Q/YGDD 0003S-2025

炒面粉

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

虞城谷多多食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由虞城谷多多食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王珂、王莉、马书超。

H N

Q B

炒面粉

1 范围

本标准规定了炒面粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经预处理、烘炒、冷却、研磨、包装而成的非即食炒面粉。

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

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	呈干燥、疏松的粉末状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，闻其气味、品其滋味。
色泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味、无哈喇味和其它异味	
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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
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
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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2. 5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2. 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的的规定，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、水分的检验。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为原料，经预处理、烘炒、冷却、研磨、包装而成的非即食炒面粉。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城谷多多食品有限责任公司

H N

Q B