



410078S-2025



鹤壁市春禾农业发展有限公司企业标准

Q/HCN 0002S-2025

石磨小麦粉

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

鹤壁市春禾农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市春禾农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑞芳。

H N

Q B

石磨小麦粉

1 范围

本标准规定了石磨小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经过色选、清理、润麦、破碎、石磨加工、包装加工而成的石磨小麦粉。

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 生活饮用水应符合 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、无结块 | 从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本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, % | ≤ 14.5 | GB 5009.3 |
| 粗细度, % | CQ20号筛留存不超过10% | GB/T 5507 |
| 湿面筋(以湿基计), % | ≥ 16.0 | GB/T 5506.1或GB/T 5506.2 |
| 灰分(以干基计), % | ≤ 2.2 | GB 5009.4或GB/T 24872 |
| 脂肪酸值(以湿基, KOH计), mg/100g | ≤ 80.0 | GB/T 5510或GB/T 15684 |
| 含砂量, % | ≤ 0.02 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物, g/kg | ≤ 0.003 | GB/T 5509 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

| | | | |
|-----------------|---|------|-------------|
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.19 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计），mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| 铬（以Cr计），mg/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.123 |
| 总汞（以Hg计），mg/kg | ≤ | 0.02 | GB 5009.17 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg | ≤ | 1000 | GB 5009.111 |
| 苯并[a]芘，μg/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.27 |
| 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 |

*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 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为原料，经过色选、清理、润麦、破碎、石磨加工、包装加工而成的石磨小麦粉。

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，参照相关标准要求制订本企业标准，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。

鹤壁市春禾农业发展有限公司

H N

Q B