



410753S-2025



洛阳金禾匠心农业科技有限公司企业标准

Q/LJJ 0001S-2025

炒小麦粉

2025-03-11 发布

2025-03-11 实施

洛阳金禾匠心农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳金禾匠心农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王平军、王保东。

本标准自发布实施之日起替代 Q/LJJ 0001S-2019。

H N

Q B

炒小麦粉

1 范围

本标准规定了炒小麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，经过筛、炒制、冷却、过筛、包装而成的非即食炒小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	粉末状	从样品适量，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	浅黄色至浅棕色	
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	≤ 5.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物要求应符合表 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	100	1000	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，经过筛、炒制、冷却、过筛、包装而成的非即食炒小麦粉。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳金禾匠心农业科技有限公司

H N

Q B