



411040S-2025



郸城县五谷三原食品有限公司企业标准

Q/DCWG 0002S-2025

石磨小麦粉

2025-04-08 发布

2025-04-08 实施

郸城县五谷三原食品有限公司 发布

前言

本标准由郸城县五谷三原食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕沛瑶、王婷婷、赵云飞。

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，经色选、清理、润麦、破碎、石磨加工、包装等工艺制成的石磨小麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

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
色泽	具有产品应有的色泽	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
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
性状	粉状、无结块	
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
灰分 (干基) / (g/100g) \leq	2.2	GB 5009.4
面筋质 (湿基) / (g/100g) \geq	16.0	GB/T 5506.3
脂肪酸值 (以湿基, KOH计), mg/100 \leq	80.0	GB/T 5510 或 GB/T 15684
粗细度 / (%)	CQ20 号筛留存不超过 10%	GB/T 5507
水分 / (g/100g) \leq	14.5	GB 5009.3
含砂量 / (g/100g) \leq	0.02	GB/T 5508

磁性金属物/ (g/kg)	≤	0.003	GB/T 5509
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
总汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤	2.0	GB 5009.27
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
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*(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 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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，经色选、清理、润麦、破碎、石磨加工、包装等工艺制成的石磨小麦粉。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 GB/T 1355《小麦粉》的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。

郸城县五谷三原食品有限公司

H N

Q B