

Q/PZM 0015S-2025



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0015S-2025

炒小麦粉

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司

本标准主要起草人：宋宁宁。

HN

QB

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为原料，经烘炒、冷却、研磨、过筛、包装等而成的非即食炒小麦粉；或以小麦粉为原料，经烘焙、筛理、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	具有本品应有的性状，无霉变和结块	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅，对性状、色泽、气味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

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/（%）	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分/（%）	≤ 7.0	GB 5009.4
磁性金属物/（g/kg）	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量/（%）	≤ 0.02	GB/T 5508
脂肪酸值（以湿基计，KOH 计）/（mg/100g）	≤ 60	GB/T 15684
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
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	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）	≤ 1000	GB 5009.111

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
^a 样品的采样和处理按 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、水分、灰分。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，经烘炒、冷却、研磨、过筛、包装等而成的非即食炒小麦粉；或以小麦粉为原料，经烘焙、筛理、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，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。

中粮面业（濮阳）有限公司