

备案号：QB64/0389S-2023

Q/SWXS

宁夏塞外香食品有限公司企业标准

Q/SWXS 0004S—2023

专用小麦粉

2023-08-02 发布

2023-08-02 实施

宁夏塞外香食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由宁夏塞外香食品有限公司提出。

本标准由宁夏塞外香食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：邓志军、张黎敏、张洁。

本标准有效期五年。

专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的产品分类、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本标准适用于以小麦为原料，经加工制成的塞外香专用小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 1351 小麦
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5506.1 小麦和小麦粉 面筋含量 第1部分：手洗法测定湿面筋
- GB/T 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜伦麦及其粗粒粉 降落数值
- GB/T 14614 小麦粉面团流变学特性测试 粉质仪法
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 17109 粮食销售包装
- JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉
- 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令[2023]第70号)

3 产品分类

根据加工工艺不同分为以下两类：

- a) 拉面粉；
b) 酿皮粉。

4 质量要求

4.1 原料要求

小麦应符合 GB 1351 的规定。

4.2 质量指标

质量指标应符合表 1 的规定。

表 1 质量指标

项 目	指 标	
	拉面粉	酿皮粉
水分含量/%	≤14.5	
加工精度	按精制粉实物标准样品对照检验粉色麸星	按标准粉实物标准样品对照检验粉色麸星
灰分（以干基计）/%	≤0.70	≤0.80
粗细度/%	全部通过CB36号筛, 留存在CB42号筛的不超过10.0%	
湿面筋含量/%	≥28.0	≥26.0
粉质曲线稳定时间/min	≥3.0	—
降落数值/s	≥200	—
含砂量/%	≤0.02	
磁性金属物/（g/kg）	≤0.003	
脂肪酸值（以湿基，KOH计）/（mg/100g）	≤80	
气味、口味	正常	
外观形态	粉状或微粒状，无结块	

4.3 卫生指标

4.3.1 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定执行。

4.3.2 污染物限量

按 GB 2762 规定执行。

4.3.3 农药最大残留限量

按 GB 2763 规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 13122的规定。

7 检验方法

- 7.1 扦样、分样按 GB/T 5491 规定执行。
- 7.2 加工精度按 GB/T 5504 规定执行。
- 7.2 水分按 GB 5009.3 规定执行。
- 7.3 灰分按 GB 5009.4 规定执行。
- 7.4 粗细度按 GB/T 5507 规定执行。
- 7.5 面筋值按 GB/T 5506.1 规定执行。
- 7.6 含砂量按 GB/T 5508 规定执行。
- 7.7 磁性金属物按 GB/T 5509 规定执行。
- 7.8 脂肪酸值测定按 GB/T 5510 规定执行。
- 7.9 粉质曲线稳定时间按 GB/T 14614 规定执行。
- 7.10 降落数值按 GB/T 10361 规定执行。
- 7.11 气味、口味按 GB/T 5492 规定执行。
- 7.12 外观形态检验：取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光线条件下，用肉眼观察其外观形态。
- 7.13 卫生指标测定按 GB2761、GB2762、GB2763 规定执行。
- 7.14 净含量：按JJF 1070.2规定执行。

8 检验规则

8.1 检验的一般规则

按GB/T5491执行，并标明代表数量和货位。

8.2 检验组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为同一批次。

8.3 出厂检验

出厂检验项目为加工精度、水分含量、灰分含量、粗细度、湿面筋值、气味、口味和外观形态。

8.4 型式检验

按第4章的规定检验。正常生产的产品，每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能时；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家有关质量管理部门提出检验要求时。

8.5 判定规则

检验如有不合格项目，可在同批次产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。

9 包装和标签

9.1 包装

9.1.1 包装应符合GB/T17109的规定和食品安全要求。

9.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。净含量按 JJF 1070. 2 的规定执行。

9.2 标签

9.2.1 标签标识应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

9.2.2 外包装物包装储运标识应符合GB/T191的要求。

10 储存和运输

10.1 袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

10.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。

10.3 在上述条件下，产品保质期见标签所示，具体时间由产品特性和包装形式确定。
