

备案号：QB/0527S-2023

# Q/MDRL

## 宁夏麦德瑞粮油有限公司企业标准

Q/MDRL 0001S-2023

---

### 家庭粉

2023-10-09 发布

2023-10-09 实施

宁夏麦德瑞粮油有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是参考GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏麦德瑞粮油有限公司提出。

本标准由宁夏麦德瑞粮油有限公司负责起草。

本标准主要起草人：张立华。

本标准有效期五年。

# 家庭粉

## 1 范围

本标准规定了家庭粉的技术要求，食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、筛选、碾磨等加工工艺制成的家庭粉。

## 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 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验
  - 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
  - GB/T 17109 粮食销售包装
  - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料

原料小麦应符合 GB 1351 标准要求。

### 3.2 理化指标

理化指标应符合表1要求。

表 1 理化指标

项 目	指 标
加工精度	按特制二等小麦粉实物标准样品对照、检验粉色、麸星
灰分(以干基计)/%	$\leq 0.8$
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/%	$\geq 26.0$
含砂量/%	$\leq 0.02$
磁性金属物/ (g/kg)	$\leq 0.003$
水分/%	$\leq 14.0$
脂肪酸值(湿基计) KOH (mg/100g)	$\leq 80.0$
气味、口味	正常

### 3.3 卫生指标

#### 3.3.1 真菌毒素限量

按GB 2761规定执行。

#### 3.3.2 污染物限量

按GB 2762规定执行。

#### 3.3.3 农药最大残留限量

按 GB 2763 规定执行。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 13122的有关规定。

## 6 试验方法

- 6.1 加工精度按 GB/T 5504 规定执行。
- 6.2 灰分按 GB 5009.4 规定执行。
- 6.3 粗细度按 GB/T 5507 规定执行。
- 6.4 湿面筋按 GB/T 5506.1 规定执行。
- 6.5 含砂量按 GB/T 5508 规定执行。
- 6.6 磁性金属物按 GB/T 5509 规定执行。
- 6.7 水分按 GB 5009.3 规定执行。
- 6.8 脂肪酸值按 GB/T 5510 规定执行。
- 6.9 气味、口味按 GB/T 5492 规定执行。
- 6.10 卫生指标按 GB 2761、GB 2762、GB 2763 规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 产品组批

以同一批原料加工生产的产品为一批，在每批产品中按GB 5491规定方法抽取样品2kg。每批产品须经检验合格后，附有合格证方可出厂。

### 7.2 检验分出厂检验和型式检验。

#### 7.2.1 出厂检验项目为加工精度、灰分、粗细度、水分、气味、口味。

#### 7.2.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，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) 监督机构提出进行型式检验要求时。

### 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志 包装 运输 贮存

### 8.1 标志

销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 8.2 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生要求，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

### 8.3 运输

#### 8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

#### 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为9个月。