

Q/NWSX

内蒙古五原县塞鑫有限公司企业标准

Q/NWSX 0002S—2020

全麦粉

2020-01-01 发布

2012-02-01 实施

内蒙古五原县塞鑫面业有限公司

CS

扫描全能王 创建

前 言

本标准按照 GB/T1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由内蒙古五原县塞鑫面业有限公司提出。

本标准由内蒙古五原县塞鑫面业有限公司起草。

本标准由内蒙古五原县塞鑫面业有限公司批准。

本标准主要起草人：史岱奇、薛芳、王陈粮、范燕、朱宇。

全麦粉

1 范围

本标准规定了小麦全麦粉的技术要求、生产加工过程要求、贮存。

本标准适用于以河套小麦为原料，经清理、润麦、碾磨、包装等工艺制成的留存部分麦皮的小麦粉。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦：应符合 GB1351 的规定。
- 3.1.2 水：应符合 GB5749 的规定。

3.2 质量要求

质量要求应符合表 1 的规定，其余指标参照 GB/T1355 小麦粉。

表1 质量要求

项目	要求	检验方法
加工精度（以粉色、麸星表示）	按实物标准样品对照检验粉色、麸星	GB/T 5504
灰分（以干基计），%	< 1.40	GB 5009.4
含砂量，%	< 0.02	GB/T 5508
水分，%	≤ 14.0	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），%	≥ 14	GB 5009.5
磁性金属物，g/kg	< 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），mg/100g	< 80	GB/T 5510
气味、口味	正常	GB/T 5192

3.3 感官要求

应符合 GB2715 的规定。

3.4 真菌毒素限量指标

真菌毒素限量应符合 GB 2716 中谷物及其制品项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定。

3.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中谷物及其制品及项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定，其中铅（以 pb 计）符合表 2 的规定。

表2 铅限量指标

项目	指标	检验方法
铅（以 pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 2762

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 中谷物项下小麦粉、成品粮的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB14881 和 GB13122 的规定。

5 贮存

5.1 保质期

产品保质期为 12 个月，真空包装产品保质期为 18 个月。