

Q/NWSX

内蒙古五原县塞鑫面业有限公司企业标准

Q/NWSX 0001S—2020

代替 Q/ NWSX 0001S-2017

雪花粉

(小麦芯粉)

2020 - 11 - 05 发布

2020 - 12 - 25 实施

内蒙古五原县塞鑫面业有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NWSX 0001S-2017《雪花粉》。

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、张旭强。

本标准所替代的历次版本发布情况为：

——Q/NWSX 0001S-2011、Q/NWSX 0001S-2014、Q/NWSX 0001S-2017。

雪花粉

1 范围

本标准规定了雪花粉的技术要求。

本标准适用于以小麦为原料，添加水，经清麦、润麦、脱壳、碾磨、筛理、包装等工艺制成的雪花小麦粉。

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 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 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 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5510	粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦：应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 质量要求

质量要求应符合表1的规定

表1 质量要求

项 目	要 求	检验方法
灰分(以干基计), %	≤ 0.55	GB 5009.4
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
脂肪酸值(以湿基计), mg/100g	≤ 70	GB/T 5510
色泽、气味、口味	具有小麦粉固有的色泽、气味、口味、无异味	GB/T 5492

3.3 有毒有害菌类、植物种子限量

应符合GB 2715的规定，按GB 2715规定的方法检验。

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

3.5 污染物限量

污染物“铅（以Pb计） ≤ 0.16 mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品及其项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

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，按GB 2763中规定的方法检验。

3.7 真实性要求

雪花粉中不允许添加任何其它物质或其它谷物粉。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。
