

Q/HDFG

杭锦后旗大发公面粉有限公司企业标准

Q/HDFG 0001S—2021

调制果蔬小麦粉

2021 - 05 - 20 发布

2021 - 06 - 20 实施

杭锦后旗大发公面粉有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1-2020 的规定。

本标准由杭锦后旗大发公面粉有限公司提出。

本标准由杭锦后旗大发公面粉有限公司起草。

本标准由杭锦后旗大发公面粉有限公司批准。

本标准起草人：熊守军。

调制果蔬小麦粉

1 范围

本标准规定了调制果蔬小麦粉的技术要求、生产加工过程、检验方法。

本标准适用于以小麦粉为原料，选择添加番茄粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、西蓝花粉、香菜粉、香蕉粉、苹果粉、榴莲粉中的一种或几种，经混合、包装而成的调制果蔬小麦粉。

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/T 1355 小麦粉
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5492 粮食检验 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 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮食检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮食检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- NY/T 957 番茄粉
- NY/T 959 脱水蔬菜根茎类
- NY/T 960 脱水蔬菜叶菜类
- JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

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》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 产品分类

产品根据添加果蔬粉的品种不同分为：番茄面粉、紫薯面粉、南瓜面粉、胡萝卜面粉、菠菜面粉、芹菜面粉、西蓝花面粉、香菜面粉、香蕉面粉、苹果面粉、榴莲面粉等。

4 技术要求

4.1 原料要求

小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

水：应符合 GB 5749 的规定。

番茄粉：应符合 NY/T 957 的规定。

脱水蔬菜根茎类：应符合 NY/T 959 的规定。

脱水蔬菜叶菜类：应符合 NY/T 960 的规定。

紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、西蓝花粉、香菜粉、香蕉粉、苹果粉、榴莲粉：应符合国家相关食品安全标准的要求。

4.2 质量要求

质量要求应符合表1的规定，其余指标参照GB/T 1355 小麦粉。

表1 质量要求

项目	要求	检验方法
色泽、气味、口味	具有混合、添加辅料固有的色泽、气味、口味， 无异味	GB/T 5492
粗细度， %	全部通过CB30号筛，留存在CB36号筛的不超过10%	GB/T 5507
灰分（以干基计）， %	≤ 1.0	GB 5009.4
含砂量， %	< 0.02	GB/T 5508
水分， %	≤ 14.5	GB 5009.3
面筋质（以湿基计）， %	≥ 28.0	GB/T 5506.1
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

4.3 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。

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以pb计）， mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

其他污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

4.6 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。

4.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 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。
