

Q/BDFT

巴彦淖尔市临河区大富套面粉厂企业标准

Q/BDFT 0001S—2022

代替 Q/BDFT 0001S-2018

雪花粉

2022 - 01 - 11 发布

2022 - 01 - 20 实施

巴彦淖尔市临河区大富套面粉厂发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准替代Q/BDFT 0001S—2018《雪花粉》。

本标准由巴彦淖尔市临河区大富套面粉厂提出。

本标准由巴彦淖尔市临河区大富套面粉厂起草。

本标准由巴彦淖尔市临河区大富套面粉厂批准。

本标准的主要起草人：姬海存。

本标准所替代的历次版本发布情况为：

—Q/BDFT 0001S-2012、Q/BDFT 0001S-2015、Q/BDFT 0001S-2018

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、过筛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 食品中农药残留最大量
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、口味的鉴定
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 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 质量要求

质量要求应符合表1的要求。

表1质量要求

项目	指标	检验方法
灰分（以干基计），% ≤	0.55	GB 5009.4
水份，% ≤	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）≤0.16mg/kg，其他污染物限量应符合GB 2762中谷物及其制品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 农药最大残留量

农药最大残留量限量应符合GB 2763中的谷物项下的小麦粉、成品粮规定，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其他物质或者其他谷物粉。

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。

