

# Q/NWFQ

内蒙古五原县富强面业有限责任公司企业标准

Q/NWFQ 0001S—2023

---

雪花粉

2023-06-01 发布

2023-06-20 实施

内蒙古五原县富强面业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020的规定编写。

本标准由内蒙古五原县富强面业有限责任公司提出。

本标准由内蒙古五原县富强面业有限责任公司起草。

本标准由内蒙古五原县富强面业有限责任公司批准。

本标准起草人：张国兵。

# 雪花粉

## 1 范围

本标准规定了雪花粉的技术要求、生产加工过程、检验方法。

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

## 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 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 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 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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

产品分为：超级雪花粉、特级雪花粉、优级雪花粉、普通级雪花粉。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

小麦：应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	乳白色或白色	GB/T 5492
气味、口味	具有小麦粉正常的气味，无酸味、霉味及其他异味	
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察有无杂质。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	类别及指标				检验方法
	超级	特级	优级	普通级	
灰分（以干基计），% ≤	0.55	0.7	1.0	1.4	GB 5009.4
水分，% ≤	14.5				GB 5009.3
脂肪酸值（以湿基计），mg/100g ≤	80				GB/T 5510

#### 4.4 有毒有害菌类、植物种子限量

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。

#### 4.5 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。

#### 4.6 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 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。

#### 4.7 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 真实性要求

雪花粉中不允许添加任何其他物质或其他谷物粉。

#### 4.9 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 13122 和 GB 14881的规定。

---