

Q/NSWT

内蒙古兆丰食为天面粉有限公司企业标准

Q/NSWT 0001S-2023

代替 Q/ NSWT 0001S-2020

雪花粉

2023 - 08 - 05 发布

2023- 09 - 15 实施

内蒙古兆丰食为天面粉有限公司

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/NSWT 0001S-2020《雪花粉》，本标准与Q/NSWT 0001S-2020相比，主要技术变化如下：

——本标准更新了规范性引用文件。

——本标准取消了“蛋白质”

本标准由内蒙古兆丰食为天面粉有限公司提出。

本标准由内蒙古兆丰食为天面粉有限公司起草。

本标准由内蒙古兆丰食为天面粉有限公司批准。

本标准主要起草人：李富荣、向朝秀。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/NSWT 0001S-2011、Q/NSWT 0001S-2014、Q/NSWT 0001S-2017、Q/NSWT 0001S-2020

雪花粉

1 范围

本标准规定了雪花粉的技术要求、生产加工过程要求、贮存。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5506 粮食、粮油检验面筋测定法
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 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

小麦：应符合GB 1351、GB 2715的规定。

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的规定。

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），% \leq	0.55	GB 5009.4
含砂量，% \leq	0.02	GB/T 5508
粗细度，%	全部通过CB36号筛，留存在CB42号筛的不超过10%	GB/T 5507
面筋质（以湿基计），% \geq	28	GB/T 5506
水分，% \leq	14.5	GB 5009.3
磁性金属物，g/kg \leq	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），mg/100g \leq	80	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 感官要求

应符合GB 2715的规定。

3.4 真菌毒素限量指标

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

污染物限量总汞（以Hg计） ≤ 0.016 mg/kg，其余污染物限量应符合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，按GB 2762中规定的方法检验。

表2 总汞限量指标

项 目	指 标	检验方法
总汞（以Hg计），mg/kg \leq	0.016	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。按GB 2763中规定的方法检验。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881和GB 13122的规定。

5 贮存

5.1 保质期

产品保质期为12个月。