

Q/NMHP

杭锦后旗和平面业有限责任公司企业标准

Q/NMHP 0003S—2023

多谷物饺子粉

2023 - 07 - 15 发布

2023 - 08 - 05 实施

杭锦后旗和平面业有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 的规定编写。
本标准由杭锦后旗和平面业有限责任公司提出。
本标准由杭锦后旗和平面业有限责任公司起草。
本标准由杭锦后旗和平面业有限责任公司批准。
本标准起草人：胡忠义、胡鹏。

多谷物饺子粉

1 范围

本标准规定了荞麦饺子粉的技术要求、生产加工过程、检验方法。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、黑小麦粉为辅料（添加一种或几种），经清麦、润麦、脱壳、碾磨、筛理、配粉，按相应比例混合包装而成的多谷物饺子粉。

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 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 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋
- GB/T 5008 粮食检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5009 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 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
- GB/T 35028 荞麦粉
- LS/T 3245 藜麦米
- LS/T 3260 燕麦米
- 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 技术要求

3.1 原料要求

小麦粉、黑小麦粉：应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

藜麦：应符合 LS/T 3245 的规定。

燕麦：应符合 LS/T 3260 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
灰分（以干基计），% \leq	1.2	GB 5009.4
水分，% \leq	14.5	GB 5009.3
脂肪酸值（以湿基计），mg/100g \leq	80	GB/T 5510
含砂量，% \leq	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg \leq	0.003	GB/T 5509
面筋质（以湿基计），% \geq	28	GB/T 5506.2

3.4 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。

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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。

3.8 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。

4 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。