



内蒙古五原县塞鑫面业有限公司企业标准

Q/NWSX 0001S—2024

代替 Q/NWSX 0001S 2020

雪花粉

[点击此处添加标准名称的英文译名](#)

2024 - 05 - 20 发布

2024 - 05 - 20 实施

内蒙古五原县塞鑫面业有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 检验规则	4
6 标签、标志、包装、运输和贮存	4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替Q/NWSX 0001S-2020《雪花粉》，与Q/NWSX 0001S-2020相比，除结构性调整和编辑性改动外，主要变化如下：

- 增加了主要起草人；
- 更改了“范围”；
- 增加了规范性引用文件；
- 增加了“表1 感官要求”；
- 增加了“表2 理化指标”；
- 增加了“表3 真菌毒素限量”；
- 更改了“表4 污染物限量”；
- 增加了“表5 农药最大残留限量”；
- 增加了“检验规则”；
- 增加了“标签、标志、包装运输和贮存”。

本文件由内蒙古五原县塞鑫面业有限公司提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古五原县塞鑫面业有限公司。

本文件主要起草人：史岱奇、刘丽琴、韩荣、王陈粮、白普顺。

——2020年首次发布为Q/NWSX 0001S-2020。

——本次为第一次修订。

雪花粉

1 范围

本文件适用于以小麦为原料，经清麦、润麦、脱壳、碾磨、筛理、提芯、包装等工艺加工制成的雪花粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191	包装储运图示标志
GB 1351	小麦
GB/T 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB/T 5490	粮油检验 一般规则
GB 5491	粮食、油料检验扦样、分样法
GB/T5492	粮食、油料检验色泽、气味、口味鉴定
GB/T5504	粮油检验小麦粉加工精度检验
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 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定

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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6643	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB/T 10361	小麦、黑麦及其面粉，杜伦麦及其粗粒粉 降落数值的测定
GB/T 14614	粮油检验小麦粉面团流变学特性测试粉质仪法
GB/T 22325	小麦粉中过氧化苯甲酰的测定高效液相色谱法
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
NY/T 241	绿色食品小麦及小麦粉
LS/T 6102	小麦粉湿面筋质量测定法—面筋指数法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则小麦粉 定量包装商品计量监督管理办法(总局令第75号)

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦：应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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、气味、口味	具有小麦粉固有的色泽、气味、口味，无异议	GB\T 5492
加工精度	按实物样品对照，粉色麸星符样	GB\T 5504

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
灰分含量（以干基计），% \leq	0.5	GB 5009.4
水分含量，% \leq	14.5	GB 5009.3
脂肪酸值（以湿基KOH计），mg/100g \leq	60	GB/T 5510
粗细度，%	全部通过CB36号筛，留存在CB42号筛不超过5.0%	GB/T 5507
面筋质（以湿基），% \geq	28~32	GB/T 5506.2
面筋指数，% \geq	80	LS/T 6102
降落数值，s \geq	250	GB/T 10361
含砂量，% \leq	0.016	GB/T 5508
磁性金属物，（g/kg） \leq	0.0024	GB/T 5509
粉质稳定时间，min \geq	5~10	GB/T 14614
过氧化苯甲酰，mg/kg	不得检出	GB/T 22325

4.4 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表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	500	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	50	GB 5009.209
赫曲霉毒素A， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	4.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素A， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	4.0	GB 5009.22

真菌毒素限量指标应符合GB 2761和NY/T 421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和NY/T 421中规定的方法检验。

4.6 污染物限量

污染物限量应符合表4规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.1	GB 5009.12
铬（以Cr计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.123
总砷（以As计），mg/kg \leq	0.25	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg \leq	0.05	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg \leq	0.01	GB 5009.17
苯并[a]芘， $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	1.0	GB 5009.27

其他污染物限量指标应符合GB 2762和NY/T 421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和NY/T 421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和NY/T 421中谷物项下小麦粉、成品粮的规定，按GB 2763和NY/T 421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。

4.9 真实性要求

雪花粉中不允许添加其他任何物质。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原粮、同一批生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

按GB/T 5490和GB 5491规定的方法抽样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批出厂产品应由质量检验部门进行检验，并出具检验报告，合格后的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、面筋质、面筋指数、净含量。

5.4 型式检验

型式检验按本标准全项检验，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 设备初次生产或停产 6 个月以上的；
- 生产工艺或原材料有较大变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- 连续生产时，每 12 个月进行一次；
- 国家质量监督部门提出要求时。

5.5 判定依据

5.5.1 产品质量指标全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.5.2 产品质量指标中有一项指标不符合标准要求时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有指标不合格、则判该批产品为不合格。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.1的规定。外包装用纸箱应符合GB/T 6643的规定。

6.3 贮存

产品应放在清洁、阴凉、干燥、通风的库房内。库内产品与墙壁距离不少于5 cm，与地面距离不少于10 cm，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品同库储存。

6.4 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。产品运输时应防雨、防潮、防曝晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。
