

Q/BLHG

巴彦淖尔市狼山面粉加工厂企业标准

Q/BLHG 0001S—2020

代替 Q/BLHG 0001S-2015

雪花粉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150194S-2020



2020-05-20 发布

2020-06-20 实施

巴彦淖尔市狼山面粉加工厂 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009的规定。

本标准代替Q/BLHG 0001S-2015《雪花粉》，与Q/BLHG 0001S-2015相比，主要变化如下：

- 删除了“检验规则、标志、包装、运输、贮存”。
- 修改了“质量要求”、“污染物限量”。
- 增加了“有毒有害菌类、植物种子限量”。

本标准由巴彦淖尔市狼山面粉加工厂提出。

本标准由巴彦淖尔市狼山面粉加工厂起草。

本标准由巴彦淖尔市狼山面粉加工厂批准。

本标准起草人：王福林。

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。

本标准适用于以小麦为原料，添加水，经清麦、润麦、脱壳、碾磨、清粉、过筛等工艺加工制成的雪花小麦粉。

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 技术要求

3.1 原料要求

小麦：应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

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
灰分（以干基计），%	≤ 0.55	GB 5009.4
水分，%	≤ 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

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

污染物限量应符合表2的规定。

表2 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。

3.6 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。

3.7 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。

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。