

Q/BHMF

包头宏基面粉有限公司企业标准

Q/BHMF 0001S—2020

代替 Q/BHMF 0001S-2017

雪花面粉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号: Q15063S-2020



2020 - 05 - 06 发布

2020 - 06 - 06 实施

包头宏基面粉有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/BHMF 0001S-2017《雪花面粉》。

本标准由包头宏基面粉有限公司提出。

本标准由包头宏基面粉有限公司起草。

本标准由包头宏基面粉有限公司批准。

本标准主要起草人：韩喜根、高孟宇。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/BHMF01-1995、Q/BHMF01-1998、Q/BHMF01-2002、Q/BHMF01-2005、Q/BHMF01-2008、Q/BHMF 0001S-2011、Q/BHMF 0001S-2014、Q/BHMF 0001S-2017。

雪花面粉

1 范围

本标准规定了雪花面粉的技术要求。

本标准适用于以硬质小麦为原料，添加水，经清理、去石、磁选、润麦、研磨、筛理等工艺制成的雪花面粉。

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5504 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

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 质量指标

质量指标应符合表1的规定。

表1 质量指标

项 目	指 标	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	GB/T 5504
灰分（以干基计），g/100g	≤ 0.50	GB 5009.4
面筋质（以湿基计），g/100g	≥ 30.0	GB/T 5506.2
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 12.2	GB 5009.5
粗粒度，%	全部通过CB42号筛，留存在CB46号筛的不超过10.0%	GB/T 5507
水分，g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
含沙量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/Kg	≤ 0.002	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），mg/100g	≤ 80.0	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 污染物限量

污染物限量中“总砷（以As计）≤0.4mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品的规定。

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留量应符合GB 2763中成品粮及小麦粉的规定。

3.6 真实性要求

小麦粉中不得添加任何其他物质或其他谷物粉。