

Q/HFYM

呼伦贝尔丰益麦业有限公司企业标准

Q/HFYM 0004S—2020

代替 Q/ HFYM 0004S-2018

小麦全麦粉

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q1500206-2021

2020 - 12 - 10 发布

2021 - 02 - 08 实施

呼伦贝尔丰益麦业有限公司

发布

REDMI K30 ULTRA

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/HFYM 0004S-2018 小麦全麦粉，与 Q/HFYM 0004S-2018 小麦全麦粉相比，本标准主要技术指标变化如下：

在“表1 质量指标”中删除了：

粗细度 全部通过CQ 7号筛

在“表1 质量指标”中增加了：

粗细度 全部通过CQ 10号筛

本标准由呼伦贝尔丰益麦业有限公司提出。

本标准由呼伦贝尔丰益麦业有限公司起草。

本标准由呼伦贝尔丰益麦业有限公司批准。

本标准主要起草人：季庆福。

小麦全麦粉

1 范围

本标准规定了小麦全麦粉的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦为原料，经筛选、去石、洗麦、润麦、打麦、风选、净麦、碾磨、筛理、包装等工艺加工制成的保留全部或部分麸皮的小麦全麦粉。

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/T 191 包装储运图示标志

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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验

GB/T 5506.4 小麦和小麦粉 面筋含量 第4部分：快速干燥法测定干面筋

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 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 24905 粮食包装 小麦粉袋

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
(<http://www.aqsiq.gov.cn/>)

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 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 质量要求

质量指标应符合表1的规定。

表1 质量指标

项 目	指 标
加工精度	按实物标准样品对照检验粉色麸星。
水分, %	≤ 13.5
灰分(以干基计), %	≤ 1.8
面筋质(以湿基计), %	≥ 24.0
粗细度	全部通过 CQ 10 号筛
含砂量, %	≤ 0.02
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003
脂肪酸值(以湿基计), mg/100g	≤ 80
总膳食纤维(以干基计), %	≥ 9.0
气味、口味	具有本品正常的气味、口味, 无异味。

3.3 污染物限量

污染物限量中“铅(以Pb计) ≤ 0.16mg/kg”, 其他污染物限量指标应符合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。

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。

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中谷物项下成品粮、小麦粉的规定。

3.6 真实性要求

小麦全麦粉中不得添加任何其他物质或其它谷物粉。

3.7 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。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881、GB 13122的规定。

5 试验方法

5.1 质量指标检验

- 5.1.1 加工精度：按 GB/T 5504 规定的方法测定。
- 5.1.2 水分：按 GB/T 5497 规定的方法测定。
- 5.1.3 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 5.1.4 面筋质：按 GB/T 5506.4 规定的方法测定。
- 5.1.5 粗细度：按 GB/T 5507 规定的方法测定。
- 5.1.6 含砂量：按 GB/T 5508 规定的方法测定。
- 5.1.7 磁性金属物：按 GB/T 5509 规定的方法测定。
- 5.1.8 脂肪酸值：按 GB/T 5510 规定的方法测定。
- 5.1.9 总膳食纤维：按 GB 5009.88 规定的方法测定。
- 5.1.10 气味、口味：按 GB/T 5492 规定的方法测定。

5.2 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.3 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.4 农药最大残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

5.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、一次润麦、同一生产条件生产的产品为一批。

6.2 抽样

- 6.2.1 产品扦样、分样：按照 GB/T 5491 的规定执行。
- 6.2.2 净含量大于或等于 5kg 的产品每批抽取 5kg，样品混合均匀后，平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查。
- 6.2.3 净含量小于 5kg 的产品每批抽取 6 个独立包装（总量不少于 5kg），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并附产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：加工精度、灰分、水分、粗细度、气味、口味、净含量。

6.4 型式检验

产品正常生产时每年不少于2次型式检验,出现下列情形之一时亦应及时进行型式检验:

- a) 原料产地发生变化时;
- b) 生产工艺、加工设备有较大改变时;
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出型式检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.5 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判该批产品为合格品;检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定,可重新自同批产品中随机加倍抽样进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有不合格项,则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、贮存、运输

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定,包装袋上除需标明产品名称、制造者的名称和地址外,还需标明净重。

7.1.2 涉及到的包装储运图示标志和运输包装收发货标志应分别符合GB/T 191、GB/T 6388的规定。

7.2 包装

包装应符合GB/T 24905的规定,包装应坚固结实,缝口牢固、封装严密、无破损。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或异味的物品混装运输。

7.3.2 运输时应轻拿、轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好、并具有防雨、防潮、防虫、防鼠设施的库房内,并应隔墙离地存放,包装物底部应垫有100mm以上的防潮材料。

7.4.3 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

7.5 保质期

产品保质期为12个月。