

备案号：QB64/0095S-2019

Q/YZXY

吴忠市云之雪粮油有限公司企业标准

Q/YZXY 0001S—2019

云之雪面粉

2019 - 04 -09 发布

2019 - 04 -09 实施

吴忠市云之雪粮油有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标是按照GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由吴忠市云之雪粮油有限公司提出。

本标准由吴忠市云之雪粮油有限公司负责起草。

本标准主要起草人：马云。

本标准有效期五年。

云之雪面粉

1、范围

本标准规定了云之雪面粉的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦为原料，经加工制成的不同品种的云之雪面粉。

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 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量限量
 - GB 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 5505 粮油检验 灰分测定法
 - GB/T 5506.1 小麦和小麦粉 面筋含量 第1部分：手洗法测定湿面筋
 - 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 13122 面粉厂卫生规范
 - GB/T 17109 粮食销售包装
 - GB/T 14614 小麦粉面团的物理特性，吸水量和流变学特性的测定，粉质仪法
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》

3 产品分类

根据原料不同，产品分为以下几类：

- a) 麦芯粉；
- b) 特筋粉；
- c) 雪花粉；
- d) 家庭粉。

4、技术要求

4.1 原料

小麦应符合 GB 1351 的规定。

4.2 质量指标

质量指标应符合表 1 的要求。

表1 质量指标

项 目	指 标			
	麦芯粉	特筋粉	雪花粉	家庭粉
水分, %	≤14.0			
灰分(以干基计), %	≤0.55	≤0.60	≤0.65	≤0.70
面筋值(以湿基计), %	≥28.0	≥32.0	≥28.0	≥28.0
加工精度	按特制一等小麦粉实物标准样品对照检验粉色麸星			
脂肪酸值(以湿重计) KOH mg/100g	≤80			
粗细度, %	全部通过CB36号筛, 留存在CB42号筛的不超过10.0%			
磁性金属物, (g/kg)	≤0.003			
含砂量, %	≤0.02			
降落数值, s	≥200			
气味、口味	正常			

3.3 卫生指标

按GB2761、2762、2763规定执行。

3、食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4、生产加工过程的卫生要求

应符合GB 13122的规定。

5、试验方法

- 6.1 水分按 GB/T 5497 规定方法检验。
- 6.2 灰分按 GB/T 5505 规定方法检验。
- 6.3 粗细度按 GB/T 5507 规定方法检验。
- 6.4 面筋值按 GB/T 5506.1 规定方法检验。
- 6.5 含砂量按 GB/T 5508 规定方法检验。
- 6.6 磁性金属物按 GB/T 5509 规定方法检验。
- 6.9 脂肪酸值测定按 GB 5510 规定方法检验。
- 6.10 气味、口味按 GB/T 5492 规定方法检验。
- 6.11 生指标按 GB2761、2762、2763 规定方法检验。

6、检验规则

- 7.1 以同一批原料生产加工的同一种类的产品为一批, 在每批产品中随机抽样 2kg 进

行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.3 出厂检验项目为加工精度、灰分、粗细度、水分、气味、口味。

7.4 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

7.4.1 新产品投产时；

7.4.2 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；

7.4.3 产品长期停产后，恢复生产时；

7.4.4 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

7.4.5 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.5 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。

7、标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB7718和GB28050规定。

8.2 包装

包装材料应符合GB/T17109的规定和相关卫生要求，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为12个月。
