

备案号：QB64/0015S-2020

Q/JNGQ

宁夏迦南红枸杞产业有限责任公司企业标准

Q/JNGQ 0004S—2020

枸杞面粉

2020 - 01-09 发布

2020 - 01 -09 实施

宁夏迦南红枸杞产业有限责任公司

发布

前 言

本标准的卫生指标是按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763-2016《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。

本标准由宁夏迦南红枸杞产业有限责任公司提出。

本标准由宁夏迦南红枸杞产业有限责任公司负责起草。

本标准主要起草人：马威。

本标准有效期五年。

枸杞面粉

1 范围

本标准规定了枸杞面粉的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、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主要原料，按比例适量添加枸杞干果（添加量不少于3%）等辅料后，经去杂、磁选、脱壳、碾磨、筛选加工制成的枸杞面粉。

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/T 1355 小麦粉

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 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/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 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 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 18672 枸杞

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 术语和定义

3.1 枸杞面粉：以小麦为主要原料，按比例适量添加枸杞干果（添加量不少于3%）后，经去杂、磁选、脱壳、碾磨、筛选加工制成。

3.2 其它术语和定义同GB/T 1355。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 小麦应符合 GB 1351 的规定。

4.1.2 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

4.2 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
水分, %	≤16.0
灰分(以干基计), %	≤1.80
湿面筋, %	≥24.0
含砂量, %	≤0.02
磁性金属物, g/kg	≤0.003
脂肪酸值(以湿基计), KOH mg/100g	≤70
粗细度, %	全部通过CQ20号筛
色泽、气味、口味	具有枸杞面粉固有的气味、口味及色泽, 无异味, 色泽正常

4.3 真菌毒素限量

按GB 2761规定执行。

4.4 污染物限量

按GB 2762规定执行。

4.5 农药最大残留限量

按GB 2763规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 13122的规定。

7 试验方法

7.1 水分按GB 5009.3规定方法检验。

7.2 灰分按GB 5009.4规定方法检验。

- 7.3 粗细度按GB/T 5507规定方法检验。
- 7.4 湿面筋按GB/T 5506.1规定方法检验。
- 7.5 含砂量按GB/T 5508规定方法检验。
- 7.6 磁性金属物按GB/T 5509规定方法检验。
- 7.7 脂肪酸值测定按GB/T 5510规定方法检验。
- 7.8 气味、口味按GB/T 5492规定方法检验。
- 7.9 真菌毒素限量按GB 2761规定方法检验。
- 7.10 污染物限量按GB 2762规定方法检验。
- 7.11 农药最大残留限量GB 2763规定方法检验。

8 检验规则

8.1 产品组批

以同一批原料同一工艺加工的产品为一批，在每批产品中按GB/T 5491规定方法抽取样品2kg。每批产品须经检验合格后，附有合格证方可出厂。

8.2 检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验项目为净含量、水分、灰分、粗细度、含砂量、气味、口味、色泽。

8.2.2 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：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3 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进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

9.2 包装

包装应符合GB/T 17109的规定和要求，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。

9.3 运输

9.3.1 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。

9.3.2 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。

9.4 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9个月。
