

备案编号：320829S-2024

备案日期：2024-04-18



Q/PLJX

徐州零极限食品有限公司企业标准

Q/PLJX 0002S-2024

代替 Q/PLJX 0002S-2021

黑小麦精粉

2024-03-28 发布

2024-04-19 实施

徐州零极限食品有限公司发布

## 前 言

本标准代替Q/PLJX 0002S-2021（备案编号：320926S-2021）。

本标准与Q/PLJX 0002S-2021相比，主要改动为：

——更新了规范性引用文件；

——对3.4条进行了修改，调整为：净含量允差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

本标准的编写依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准贯彻执行了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》及GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等标准规定。

本标准中理化指标中铬（以 Cr 计） $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物碾磨加工品中铬（以 Cr 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$  的规定。

本标准由徐州零极限食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵滩溪、张传江。

本标准于2021年03月首次发布，2024年03月第一次修订。

# 黑小麦精粉

## 1 范围

本标准规定了黑小麦精粉的要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以整粒黑小麦为原料，经清理、去杂、风选、润麦、磁选、机械研磨、筛理、去麸等工序加工而成的黑小麦精粉（以下简称产品）。

## 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并[a]芘的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

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 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、油料脂肪酸酯测定

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 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》  
国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。  
3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求及试验方法

应符合表1的规定。

表1 感官要求与试验方法

| 项 目   | 指 标                      | 试验方法  |
|-------|--------------------------|---|
| 色泽    | 呈灰褐色， 色泽均匀               | 按 GB/T 5492 规定的方法检验色泽、滋味及<br>气味、杂质；用视觉手捻方法检验是否存在<br>“结团”现象。 |
| 滋味及气味 | 具有产品应有的滋味及气味，无氧化哈败、霉变等异味 |   |
| 组织形态  | 粉末状、质地均匀、无结团             |   |
| 杂质    | 无正常视力可见的外来杂质             | 取50g样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊<br>平，采用肉眼观察是否有外来杂质。                   |

3.3 理化指标及试验方法

应符合表2的规定。

表 2 理化指标及试验方法

| 项 目                       | 指 标                                    | 试验方法        |
|---------------------------|--|-------------|
| 水分/(g/100g)               | ≤ 14.0                                 | GB 5009.3   |
| 灰分(以干基计)/(g/100g)         | ≤ 1.6                                  | GB 5009.4   |
| 磁性金属物/(g/kg)              | ≤ 0.003                                | GB/T 5509   |
| 脂肪酸值(以湿基，KOH 计)/(mg/100g) | ≤ 80                                   | GB/T 5510   |
| 总膳食纤维含量(以干基计)/(g/100g)    | ≥ 9.0                                  | GB 5009.88  |
| 湿面筋/%                     | ≥ 24.0                                 | GB/T 5506.2 |
| 粗细度,%                     | 全部通过 CQ20 号筛，留存在 CB30 号<br>筛的不超过 20.0% | GB/T 5507   |
| 加工精度                      | 对照实物标准样品，检验粉色麸星                        | GB/T 5504   |
| 含砂量/%                     | ≤ 0.02                                 | GB/T 5508   |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg)         | ≤ 0.2                                  | GB 5009.12  |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg)        | ≤ 0.5                                  | GB 5009.11  |
| 总汞(以Hg计)/(mg/kg)          | ≤ 0.02                                 | GB 5009.17  |

续表 2 理化指标及试验方法

| 项 目                          | 指 标             | 试验方法                 |
|------------------------------|-----------------|----------------------|
| 镉(以Cd计)/(mg/kg)              | ≤               | 0.10<br>GB 5009.15   |
| 铬(以Cr计)/(mg/kg)              | ≤               | 0.9<br>GB 5009.123   |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg) | ≤               | 5.0<br>GB 5009.22    |
| 苯并[a]芘/(μg/kg)               | ≤               | 5.0<br>GB 5009.27    |
| 六六六/(mg/kg)                  | ≤               | 0.05<br>GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕/(mg/kg)                  | ≤               | 0.05<br>GB/T 5009.19 |
| 其它真菌毒素限量                     | 应符合 GB 2761 的规定 |                      |
| 其它污染物限量                      | 应符合 GB 2762 的规定 |                      |
| 其它农药残留限量                     | 应符合 GB 2763 的规定 |                      |

3.4 净含量允差

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按JJF 1070规定的方法测定。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 13122及GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 扦样、分样

按GB/T 5491执行。

4.2 检验的一般规则

按GB/T 5490执行。

4.3 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

4.4 出厂检验

4.4.1 产品出厂前应由公司检验部门按本标准规定检验合格,并附有产品合格证后方可出厂;

4.4.2 出厂检验项目为:感官要求、水分、灰分、加工精度、粗细度、净含量允差。

4.5 型式检验

4.5.1 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 原料、工艺发生较大变化可能影响产品质量时;
- b) 正常生产,每半年进行一次;
- c) 停产3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) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5.2 型式检验项目包括本标准第3章中除3.1、3.5外规定的全部内容。

#### 4.6 判定规则

4.6.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；

4.6.2 检验项目的指标如有不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检不合格项，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

### 5 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 5.2 标签

产品的标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

#### 5.3 包装

本产品采用适用于食品的塑料袋、纸袋、布袋、复合材料袋等包装，质量应符合GB/T 24905的规定。

#### 5.4 运输

运输工具应清洁，不得与有害、有毒物品混装，运输过程中应防日晒雨淋。

#### 5.5 贮存

产品贮存库应通风良好、干燥、清洁卫生；产品在成品库中，严禁与有毒、有异味的物品堆放在一起，库中应有防潮、防蛀设施；成品堆放与周围墙壁距离25cm以上，堆高不得超过2.5m。

### 6 保质期

自生产之日起，在上述规定的运输、贮存条件下，产品保质期为12个月。