

Q/XMR

新疆茂润产学研科技有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/XMR0007S-2023

黑小麦粉



2023-09-15 发布

2023-10-15 实施

新疆茂润产学研科技有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆茂润产学研科技有限公司提出。

本标准由新疆茂润产学研科技有限公司起草。

本标准起草人：新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院韩璿烜、范田丽、玛依拉·阿布都克力木、宋敏、赵丽萍、严娅，曾凡军。

本标准批准人：董健。

本标准于 2023 年 9 月 15 日发布。



黑小麦粉

1 范围

本标准规定了黑小麦粉的技术要求、试验办法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以黑小麦为原料，进行清洗、晾晒、筛选、碾磨、添加（或不添加）食品添加剂、营养强化剂，加工包装而成的粮食加工品（黑小麦粉）。

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 2715	食品安全国家标准	粮食
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 4806.6	食品安全国家标准	食品接触用塑料树脂
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 4806.12	食品安全国家标准	食品接触用竹木材料及制品
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	食品中的铅的测定
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 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 5009.96	食品安全国家标准	食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准	食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及乙酰化衍生物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 5492	粮油检验	粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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第 15 号《食品安全抽样检验管理办法》		
《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 技术要求及分类

3.1 原料及生产过程卫生要求、分类

3.1.1 各种原料（主料、食品添加剂、营养强化剂）应符合相应标准和有关规定的要求。黑小麦符合 GB2715 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。食品添加剂的使用应符合 GB2760 规定。营养强化剂的使用应符合 GB14880 规定。

3.1.2 生产加工过程要求符合 GB14881 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽、气味	具有黑小麦粉的色泽气味	GB/T5492

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB5009.22
赭曲霉毒素 A/ (μg/kg)	≤	5.0	GB5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/μg/kg	≤	1000	GB5009.111
玉米赤霉烯酮/μg/kg	≤	60	GB5009.209
苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤	2.0	GB5009.27
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.19	GB5009.12
镉 (以 Cd 计) /mg/kg	≤	0.1	GB5009.15
总砷 (以 As 计) /mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
总汞 (以 Hg 计) /mg/kg	≤	0.02	GB5009.17
铬 (以 Cr 计) /mg/kg	≤	1.0	GB5009.123

备注：食品添加剂的使用应符合GB2760规定。营养强化剂的使用应符合GB14880规定。农药最大残留量符合GB2763的规定。铅严于GB2762规定。

3.4 净含量偏差

符合《定量包装商品计量监督管理办法》。净含量按 JJF1070 规定方法测定。

4 检验规则

4.1 出厂：产品需经检验合格后方可出厂销售。

4.2 组批与抽样

组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

抽样：从同一批次产品中随机抽取样品，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。按照国家市场监督管理总局令第 15 号《食品安全抽样检验管理办法》规定执行。

4.3 出厂检验

出厂检验项目按照食品生产许可审查细则的出厂检验要求项目执行。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应经从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目为 3.2-3.4 的项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 的要求。包装图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装符合 GB4806.6、GB4806.7、GB4806.8、GB4806.9、GB4806.12 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格和净含量根据客户要求和市场需求确定。

5.3 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离地 20cm，离墙 30cm 分类存放。成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。



5.5 保质期

常温贮存，自生产日期起，保质期按照标签标注执行。

新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	黑小麦粉	标准主要起草人	张蕾、菅丽君、任金、曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>为了提高食品的品质和安全制定了食品安全企业标准。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，参照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》编撰，按照GB2715《食品安全国家标准 粮食》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》制定本标准。作为规范新疆强隆农业科技开发有限公司、和静县强隆面粉厂及委托加工企业的黑小麦粉的监督的依据，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕			
<p>按照 GB2715《食品安全国家标准 粮食》制定感官要求，按照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》设置黄曲霉毒素 B₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇，赫曲霉毒素，玉米赤霉烯酮指标，按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》设置铅，砷，汞，铬，镉，苯并[a]芘指标。各种原料（主料、食品添加剂、营养强化剂）应符合相应标准和有关规定的要求。黑小麦符合 GB2715 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。食品添加剂的使用应符合 GB2760 规定。营养强化剂的使用应符合 GB14880 规定。生产加工过程要求符合 GB14881 的规定。</p> <p>产品应符合本企业标准的要求。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>产品的检验应符合标准3.2-3.4项目的要求。色泽、气味按GB/T 5506.1规定的方法测定。玉米赤霉烯酮按GB5009.209规定的方法测定。黄曲霉毒素B₁按GB 5009.22的规定方法测定。赫曲霉毒素A按GB5009.96的规定方法测定。铅按GB5009.12的规定方法测定。镉按GB5009.15的规定方法测定。汞按GB5009.17 的规定方法测定。总砷按GB5009.11的规定方法测定。脱氧雪腐镰刀菌烯醇按GB5009.111的规定方法测定。苯并[a]芘按GB5009.27的规定方法测定。铬按GB5009.123的规定方法测定。净含量检测按JJF1070规定方法测定。</p> <p>产品的各项指标符合本企业标准的要求。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>标准与《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、GB2715《食品安全国家标准 粮食》、GB2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量、GB5749生活饮用水卫生标准、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定和要求有关系。</p> <p>企业标准中铅限量严于GB2762食品安全国家标准 食品中污染物限量中的要求。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
<p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以Pb计)≤0.2mg/kg，本标准制定铅(以Pb计)≤0.19mg/kg，铅限量严于GB2762的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>标准于2023年 月 日至2023年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站已公示，期间没收到修改意见。</p>			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆茂润产学研科技有限公司			
注册地址		新疆伊犁哈萨克自治州霍尔果斯市经济技术开发区兵团分区环北路14号迪拓实业有限公司办公楼二层22-2室			
法定代表人/负责人		董健	联系电话	18099620937	
企业备案事项联系人		曾凡军	联系电话	13369615188	
企业标准名称		黑小麦粉	企业标准编号	Q/XMR0007S-2023	
适用的食品类别与代码		GB2760-2014 附录 E 食品分类系统： 06.03.01 小麦粉			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.2mg/kg	≤0.19mg/kg
				可另附页说明	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺		一、本企业提交的备案标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。			
法定代表人签字： 					
企业（盖章） 2023年 月 日 					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制