

Q/TSMF

新疆天山面粉（集团）额敏有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/TSMF0001S-2024

小麦粉



2024-02-22 发布

2024-03-22 实施

新疆天山面粉（集团）额敏有限公司发布

前 言

本标准根据《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，按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写》要求编写。标准中 3.1.3 小麦粉分类是为方便贮存和物流运输等环节的产品识别标识名称，标准执行国家强制性标准 GB2715《食品安全国家标准 粮食》的要求，和国家推荐性标准 GB/T1355 无关联。标准中的指标和要求按照 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、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的要求制定，作为质量控制的依据。

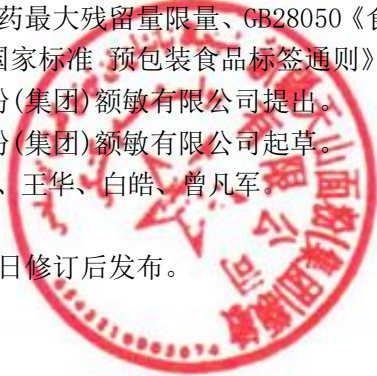
本标准由新疆天山面粉(集团)额敏有限公司提出。

本标准由新疆天山面粉(集团)额敏有限公司起草。

本标准起草人：姚彩虹、王华、白皓、曾凡军。

本标准批准人：康万庭。

本标准于2024年2月22日修订后发布。



小麦粉

1 范围

本标准规定了小麦粉的技术要求、试验办法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦或黑小麦为原料，添加（或不添加）食品添加剂、营养强化剂，经清理、去杂、筛选、碾磨、去麸皮或不去麸皮、包装制成的粮食加工品小麦粉（包括通用小麦粉和专用小麦粉）。

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 5009.4	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 5504	粮油检验	小麦粉加工精度检验
GB/T 5506.1	小麦和小麦粉	面筋含量
GB/T 5508	粮油检验	粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮食、油料检验	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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 17109	粮食销售包装	
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。小麦或黑小麦符合 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。

3.1.3 通用小麦粉：超精小麦粉、特精小麦粉、精制小麦粉、特精高筋小麦粉、特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉小麦粉、富强粉，通用面点粉，上白粉。

3.1.4 专用小麦粉：面条小麦粉、油条粉、面包粉、糕点粉、普通粉、全麦粉、雪花粉、小麦胚芽粉、小麦胚芽片、黑小麦粉、黑小麦全麦粉、多用途小麦粉、多用途雪花粉、多用途精制粉、麦芯粉、富强粉、通用粉、雪晶粉、特精粉、特制粉、精制粉、强筋粉、高筋粉、中筋粉、低筋粉、精特粉、普特粉、颗粒粉、上白粉、切面粉、打饅粉、饺子粉、面条粉、拉面粉、卷饼粉、油条粉、包子粉、面包粉、鲜切面小麦粉、新疆拉条子小麦粉、雪花水饺粉、高筋雪花粉、强筋雪花粉、馒头粉、自发粉、家用粉、糕点专用粉、饼干专用粉、打饅专用粉、切面专用粉、特精雪花粉、烧麦专用粉、臊子面专用粉、牛肉拉面专用粉、其他专用小麦粉

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	具有各种小麦粉的色泽气味	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
水分/%	≤14.5	GB5009.3
灰分（以干基计）/%	特制一等粉小麦粉≤0.62、中筋小麦粉≤0.62、高筋小麦粉≤0.65、低筋小麦粉≤0.60、超精粉小麦粉≤0.62、特精粉小麦粉≤0.62、特制粉小麦粉≤0.62、精制粉小麦粉≤0.62、富强粉小麦粉≤0.62、雪晶粉小麦粉≤0.62、富精粉小麦粉≤0.62、标准粉小麦粉≤1.10、普通粉小麦粉≤1.60、麦芯多用途小麦粉≤0.60、馒头专用粉≤0.60、饅饼专用粉≤0.70、面包专用粉≤0.65、切面专用粉≤0.55、牛肉面专用粉≤0.65、精制切面专用粉≤0.50、糕点用小麦粉≤0.60、饼干用小麦粉≤0.60、面条专用小麦粉≤0.55、凉皮专用小麦粉≤0.60、油条专用小麦粉≤0.75、拉面粉小麦粉≤0.65、饺子粉小麦粉≤0.50、雪花粉小麦粉≤0.52、雪花饺子粉≤0.50、雪花拉面粉≤0.52	GB5009.4
湿面筋/%	特制一等粉小麦粉≥28.0、中筋小麦粉≥28.0、高筋小麦粉≥30.0、低筋小麦粉≥22.0、超精粉小麦粉≥28.0、特精粉小麦粉≥28.0、特制粉小麦粉≥28.0、精制粉小麦粉≥28.0、富强粉小麦粉≥28.0、雪晶粉小麦粉≥28.0、富精粉小麦粉≥28.0、标准粉小麦粉≥30.0、普通粉小麦粉≥30.0、麦芯多用途小麦粉≥28.0、馒头专用粉≥28.0、饅饼专用粉≥28.0、面包专用粉≥30.0、切	GB/T5506.1

		面专用粉 ≥ 30.0 、牛肉面专用粉 ≥ 30.0 、精制切面专用粉 ≥ 26.0 、糕点用小麦粉 ≥ 22.0 、饼干用小麦粉 ≥ 22.0 、面条专用小麦粉 ≥ 26.0 、凉皮专用小麦粉 ≥ 28.0 、油条专用小麦粉 ≥ 30.0 、拉面粉小麦粉 ≥ 30.0 、饺子粉小麦粉 ≥ 26.0 、雪花粉小麦粉 ≥ 26.0 、雪花饺子粉 ≥ 26.0 、雪花拉面粉 ≥ 26.0	
含砂量/%	\leq	0.02	GB/T5508
磁性金属物/g/kg	\leq	0.002	GB/T5509
脂肪酸值/KOH/100g(干基)	\leq	60	GB/T5510
加工精度		按实物标准样品对照检验粉色麸星	GB/T5504
黄曲霉毒素 B ₁ / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	5.0	GB5009.22
赭曲霉毒素 A/ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	5.0	GB5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB5009.111
玉米赤霉烯酮/ $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB5009.209
苯并[a]芘/ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	2.0	GB5009.27
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	\leq	0.18	GB5009.12
镉(以Cd计)/ mg/kg	\leq	0.1	GB5009.15
总砷(以As计)/ mg/kg	\leq	0.5	GB5009.11
总汞(以Hg计)/ mg/kg	\leq	0.02	GB5009.17
铬(以Cr计)/ mg/kg	\leq	1.0	GB5009.123

备注：1、食品添加剂的使用应符合GB2760规定。

2、营养强化剂的使用应符合GB14880规定。

3、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》，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，复验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

标签应符合GB7718、GB28050的要求。标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一版面标示产品真实属性小麦

粉名称。3.1.3 小麦粉分类特精高筋小麦粉、特制一等小麦粉等为方便贮存和物流运输等环节的产品标识名称。储运图示标志应符合 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	小麦粉	标准起草人	姚彩虹、王华、白皓、曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>为提高食品的安全制定本企业标准。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。作为规范企业生产各种小麦粉及社会监督的依据，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B_1、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。小麦或黑小麦符合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>产品的型式检验色泽、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B_1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，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)$\leq 0.2\text{mg/kg}$，本标准制定铅(以Pb计)$\leq 0.18\text{mg/kg}$，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2024年 月 日至2024年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会已公示，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	新疆天山面粉(集团)额敏有限公司			
注册地址	新疆塔城地区额敏县第九师绿翔街 63 号			
法定代表人/负责人	康万庭	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	小麦粉	企业标准编号	Q/TSMF0001S-2024	
适用的食品类别与代码	GB2760-2014 附录 E 食品分类系统: 小麦粉 06.03.01 通用小麦粉 06.03.01 .01 专用小麦粉 06.03.01 .02			
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	≤0.18mg/kg
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、本企业提交的食品安全企业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) 2024年2月21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