

Q/CXNY

新疆昌新农业开发有限公司
食品安全企业标准



Q/CXNY 0002S—2024

代替 Q/CXNY 0002S—2019

专用小麦粉

2024 - 04 - 20 发布

2024 - 05 - 15 实施

新疆昌新农业开发有限公司 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，按照 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》的要求，依据国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆昌新农业开发有限公司提出。

本标准由新疆昌新农业开发有限公司起草。

本标准起草人：张耀平；

本标准批准人：张耀平；

本标准于 2019 年 4 月 20 日首次发布。于 2024 年 4 月 20 日延续。



专用小麦粉

1 范围

本标准规定了专用小麦粉的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则和包装、包装、标签、运输、贮存、保质期要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、制磨、筛理、包装制成的专用小麦粉。



2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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限量
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 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
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 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其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 5009.209	食品安全国家标准	食品中玉米赤霉烯酮的测定
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 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 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 1355	小麦粉	
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 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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 24905	粮食包装	小麦粉袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

根据生产工艺及用途不同分为：特制小麦粉、特精粉小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、中筋小麦粉、全麦粉、麦芯多用途小麦粉、馒头用小麦粉、饅饼用小麦粉、面包专用粉、切面专用粉、牛肉面专用粉、新疆拉条子专用粉、拉面用小麦粉、鲜切面专用粉、饼干用小麦粉、面条用小麦粉、凉皮用小麦粉、饺子用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉、自发小麦粉、雪花饺子粉、雪花拉面粉、雪花粉小麦粉、高筋雪花粉、颗粒粉、麦芯粉、专用全麦粉、小麦胚片（粉）等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 4.1.2 小麦应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 生产过程的卫生要求应符合 GB 13122、GB 14881 的规定。

4.2 感官要求

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	正常	GB/T5492
外观形态	粉状或微粒状，无结块	取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光线条件下，用肉眼观察其外观形态

4.3 理化指标

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
		精制粉	普通粉	
灰分含量（以干基计）/（%）	≤	0.55	0.70	GB 5009.4
湿面筋含量/（%）	≥	饺子用小麦粉 26 其他（除小麦胚片、粉外） 22		GB/T 5506.1
水分含量/（%）	≤	14.5		GB 5009.3
含砂量/（%）	≤	0.02		GB/T 5508
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
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.19		GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1		GB 5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.02		GB 5009.17
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5		GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0		GB 5009.123
苯并（a）芘 /（μg/kg）	≤	2.0		GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ /（μg /kg）	≤	5.0		GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/（μg/kg）	≤	1000		GB 5009.111
赭曲霉毒素A/（μg/kg）	≤	5.0		GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/（μg/kg）	≤	60		GB 5009.209
注：铅指标严于GB2762的规定。 本品未添加任何食品添加剂。 农药残留限量应符合GB2763的规定。				

4.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期的产品为一个批次。

5.2 抽样方法

按GB5491规定的方法执行。在同一批次的产品中随机抽样样品5kg，混样均匀后平均分成2份，1份用于检验，1份备查。

5.3 检验分类

5.3.1 型式检验

型式检验项目为本标准 4.2~4.4 的全部项目（检验项目为不同产品，需型式检验的全部项目）。型式检验每年进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

5.3.2 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、灰分含量、水分含量、净含量。

4.4 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上指标不合格，应对备查样品进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品不合格。

5 标签、包装、运输和贮存、保质期

5.1 标签

定型包装的标签应符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求，包装储运图示标志应符合 GB/T191 的要求。

5.2 包装

小麦粉袋应符合GB/T24905的规定。复合食品包装袋应符合GB 4806.13、GB4806.7、GB4806.8的规定。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T6543的规定。主要包装规格5公斤/袋、25公斤/袋，其他规格可根据客户要求制定。袋装、封口平整，包装严密，不泄露。

5.3 运输

不应与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应轻搬轻放，防止日晒、雨淋、冻结。

5.4 贮存

本产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，无污染处贮存。注意防潮、防霉、防鼠虫害。不得与其他有毒、有害物质混放。成品堆放必须有垫板，离地离墙放置。成品必须遵循先进先出的原则，依次出库。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	专用小麦粉	标准主要起草人	张耀平
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 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》、《中华人民共和国食品安全法》、GB2715《食品安全国家标准 粮食》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T1355《小麦粉》规定执行，并报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<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> <ol style="list-style-type: none"> 1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。麦应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。 2、生产工艺：以小麦为主要原料，经清理（筛选、去石、磁选）、研磨、筛理、包装制成的专用小麦粉。生产过程的卫生要求应符合 GB 13122、GB 14881 的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合 GB2761、GB2762、GB/T1355 的规定。 4、根据产品特性制定：灰分含量、湿面筋含量指标。 			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求：色泽、气味按GB/T5492规定的方法测定。外观形态：取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光线条件下，用肉眼观察其外观形态。水分含量按GB5009.3规定的方法测定。灰分含量按GB5009.4规定的方法测定。湿面筋含量按GB/T5506.1规定的方法测定。含砂量按GB/T5508规定的方法测定。磁性金属物按GB/T5509规定的方法测定。脂肪酸值按GB/T5510规定的方法测定。铅按GB5009.12规定的方法测定。镉按GB5009.15规定的方法测定。总汞按GB5009.17规定的方法测定。铬按GB5009.123规定的方法测定。总砷按GB5009.11规定的方法测定。苯并（a）芘按GB5009.27规定的方法测定。黄曲霉毒素B₁按GB5009.22规定的方法测定。脱氧雪腐镰刀菌烯醇按GB5009.111规定执行。赭曲霉毒素A按GB5009.96规定执行。玉米赤霉烯酮按GB5009.209规定执行。净含量及允许短缺量按JJF1070规定执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<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> <p>本标准的标准名称、（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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存等均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<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> <p>本企业制定铅≤0.19mg/kg，严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

