

Q/KGQ

阿拉尔市昆岗羌食品加工有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/KGQ 0001S—2026



石磨面粉

2026-01-01 发布

2026-01-11 实施

阿拉尔市昆岗羌食品加工有限公司 发布

Q/KGQ 0001S—2026



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。

本标准由阿拉尔市昆岗羌食品加工有限公司提出。

本标准由阿拉尔市昆岗羌食品加工有限公司起草。

本标准起草人：刘志明。

本标准批准人：刘志明。

本标准于 2026 年 1 月 1 日首次发布。



石磨面粉

1 范围

本标准规定了石磨面粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输、保质期等的要求。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、石磨研磨、筛理、包装制成的石磨面粉。

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 4806.6	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 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 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 5492	粮油检验	粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
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/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 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

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

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 小麦应符合 GB 2715、GB 1351 的规定。
- 3.1.3 生产用水符合 GB 5749 的规定。



3.1.4 生产过程的卫生要求符合 GB 13122 的规定。

3.2 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	具有专用小麦粉应有的色泽、气味	GB/T 5492
外观形态	粉状或微粒状，无结块	GB/T 1355

3.3 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
水分含量/ (%)	≤14.5	GB 5009.3
灰分含量(以干基计) / (%)	≤1.6	GB 5009.4
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
赈曲霉毒素 A / (μg/kg)	≤5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 / (μg/kg)	≤60	GB 5009.209

Q/KGG 0001S—2026



注： 铅指标严于GB 2762的规定。
农药残留限量应符合GB 2763的规定。
本产品未添加任何食品添加剂。

4.4 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070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、同一生产日期生产的产品为一批。

5.2 抽样方法

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

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所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) 停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时；
- c) 更换主要原料、配方、关键工艺时；
- 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、水分含量、灰分含量、净含量。

5.4 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(含一项)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。

Q/KGD 0001S—2026



6 标签、包装、运输和贮存、保质期

6.1 标签

包装标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.6、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.12、GB 4806.13、GB/T 24905 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，包装规格和净含量根据客户要求和市场需求确定。

6.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。不得与有毒、有害、或有异味的物品混装运输。运输、装卸的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。

6.4 贮存

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，离地离墙贮存。

6.5 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。



Q/KGQ 0001S-2026

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	石磨面粉	标准主要起草人	刘志明
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<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》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定执行，依据 GB/T 1355《小麦粉》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上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>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。小麦应符合 GB 2715、GB 1351 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以小麦为原料，经清理、石磨研磨、筛理、包装制成的石磨面粉。生产过程中的卫生要求应符合 GB 13122 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准 GB/T 1355、GB 2761、GB 2762 的规定。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>检验方法：色泽、气味：按 GB/T5492 规定执行。外观形态：按 GB/T1355 规定执行。水分含量按 GB 5009.3 规定执行。灰分含量按 GB 5009.4 规定执行。含砂量按 GB/T5508 规定执行。磁性金属物按 GB/T5509 规定执行。脂肪酸值按 GB/T5510 规定执行。铅按 GB5009.12 规定执行。镉 GB5009.15 规定执行。总汞按 GB5009.17 规定执行。总砷按 GB5009.11 规定执行。铬按 GB5009.123 规定执行。苯并(a)芘按 GB5009.27 规定执行。黄曲霉毒素 B₁ 按 GB5009.22 规定执行。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>			
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>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>			
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>本企业制定铅 ≤ 0.19mg/kg，指标严于 GB 2762 的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<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>			

