

Q/FQL

沾益富强粮食加工厂企业标准

Q/FQL 0001S—2022

熟制谷物粉类制品(小麦粉)

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53030055S-2022
备案日期:2022 年 08 月 09 日

2022 - 08 - 09 发布

2022 - 08 - 09 实施

沾益富强粮食加工厂 发布

前 言

我厂生产的熟制谷物粉类制品(小麦粉)是以小麦粉为主要原料，经熟制（蒸煮或烘炒）、冷却、包装而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为本厂组织产品生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由沾益富强粮食加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：尹汝荣。

南省
案号
案日期

熟制谷物粉类制品（小麦粉）

1 范围

本标准规定了熟制谷物粉类制品(小麦粉)的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以小麦粉为主要原料，经熟制（蒸煮或烘炒）、冷却、包装而成的非即食熟制谷物粉类制品(小麦粉)。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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
外观、色泽	白色、色泽正常。	取被测样品置于洁净的白瓷盘 中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后 口尝
滋味和气味	具有所用原料应有的气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.4

食品安全
: 5303
年

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中铅指标严于食品安全国家标准，应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检测。

3.9 食品添加剂和营养强化剂

3.9.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于50个独立包装，且总量不低于50kg，样品数量不少于5kg（不少于6个独立包装），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售，出厂检验项目按照相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情形之一时应进行型式检验：

业标准备案
S-
月

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全标准的规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。

章

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位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》。

四、本单位于 2022 年 7 月 14 日至 2022 年 7 月 21 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于 5 个工作日)，广泛征求社会各方意见。

沾益富强粮食加工厂

备案单位(盖章)

2022年7月22日

吕顺明
备案单位主要负责人(签字)

2022年7月22日