

Q/KMG

益海嘉里（昆明）食品工业有限公司企业标准

Q/KMG 0001 S—2023

代替 Q/KMG 0001 S—2020

馒头用小麦粉

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰¹²³ S- 2023

备案日期: 2023 年 04 月 17 日

2023-04-17 发布

2023-04-19 实施

益海嘉里（昆明）食品工业有限公司 发布

前 言

我公司生产的馒头用小麦粉是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、食品添加剂中的一种或多种，经原辅料混合、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 1355-2021《小麦粉》制定，其中总砷限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/KMG 0001 S-2020《馒头用小麦粉》。

本标准由益海嘉里（昆明）食品工业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘正伟、程凤明、霍治宇、罗奇才、穆海兰。

省食品生

号：530

日期：

馒头用小麦粉

1 范围

本标准规定了馒头用小麦粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、大豆蛋白粉、食品添加剂中的一种或多种，经原辅料混合、包装而成的馒头用小麦粉。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.6 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
色 泽	具有本品固有的色泽	GB/T 5492
气味、口味	具有本品固有滋味、气味，无异味	
性 状	均匀粉状或颗粒状，无结块	取适量样品置于白瓷盘中，自然光线下，肉眼观察其性状和杂质。
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	质量等级		检验方法
	一等	二等	
加工精度	按标准样品或仪器测定值对照检验麸星		GB/T 5504
灰分含量（以干基计）/%	≤ 0.70	1.10	GB 5009.4
脂肪酸值（以湿基，KOH计）/（mg/100g）	≤ 80		GB/T 5510
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
湿面筋含量/%	≥ 22.0		GB/T 5506.2

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按 JJF 1070 规定的方法进行检测。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 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

以同批原料，同一班次生产的同一品种的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次的产品，抽样基数不得少于 50 袋，抽样数量为 5kg。样品混样后分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前需经工厂检验部门逐批检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目包括技术要求中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时。
- e) 国家食品安全监管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，允许用留样进行复检，以复检结果为准，复检后仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合 GB/T 24905 或相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，避免强烈震荡。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

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2023年3月15日至2023年3月22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。



备案单位 (盖章)



备案单位主要负责人 (签字)

2023年 3 月 23 日

2023年 3 月 23 日