

Q/AQM

德钦县阿青玛农产品开发有限公司企业标准

Q/AQM 0002 S—2020

生面粉

云南省食品
备案号:5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53340012 S-2020
备案日期:2020 年 6 月 25 日

2020-06-15 发布

2020-06-25 实施

德钦县阿青玛农产品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的生面粉是以青稞、小麦、玉米、荞籽为主要原料，经筛选、磨粉、包装等工艺制成的生面粉。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易的仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由德钦县阿青玛农产品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汪斌、王萍、阿青玛。

生面粉

1 范围

本标准规定了生面粉的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以青稞、小麦、玉米、荞籽为主要原料，经筛选、磨粉、包装等工艺制成的生面粉。

2 规范性引用文件

本标准中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 产品分类

根据原料种类的不同分为：青稞面粉、荞麦面粉、玉米面粉、全麦面粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 青稞、玉米、小麦、荞麦：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 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。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	青稞糌粑按原料不同而呈白色、灰白色或灰黑色；豌豆糌粑呈黄白色。色泽均匀一致	取适量混合均匀的被测样品置于 50ml 在自然光线下观察色泽、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查有无异物。
滋味、气味	口感香甜，无焦味、无生味、无苦味；具有独特的香味，无霉味、无异味。	
状态	粉末状，无结块，无霉斑，无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

安全企业标准
34 S-
年 月

项 目	指 标	检验方法
水分/(%) ≤	14	GB 5009.3
粗细度	全部通过 CQ10 号筛	GB/T 5507
灰分(以干基计)/(%) ≤	3.0	GB 5009.4
含砂量/(%) ≤	0.03	GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg) ≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以干基计)/(mg/100g) ≤	400	GB/T 15684
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.16	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
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.27
六六六(HCH), mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg ≤	0.05	
甲基毒死蜱, mg/kg ≤	5.0	GB/T 5009.145
溴氰菊酯, mg/kg ≤	0.5	GB/T 5009.110
赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤	5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B1, μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
其他农药残留	按GB 2763 的规定执行	

4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)的规定,并按JJF 1070规定的方法检测。

4.4.1 食品添加剂

4.4.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 杂粮粉及其制品的规定。

4.5 生产加工过程

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批料、同一工艺、同一规格、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品,抽样基数不得低于50个独立包装(总重量不少于50kg),抽取数量为6个独立包装样品(总重量不少于5kg)。样品分成2份,1份检验,另1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量、粗细度、水分、灰分。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准所规定的全部技术要求，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产六个月以上再恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品。检验结果中有任何一项不符合本标准要求的，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标签和标志、包装、运输、贮存

6.1 标签和标志

6.1.1 产品预包装标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 的要求；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全相关标准及有关规定。封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻装、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的货物混装混运贮存。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、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。



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》。



2020年6月18日

阿青玛

备案单位主要负责人(签字)

2020年6月18日