CCS B 22

Q/XCCEC

中国供销电子商务有限公司企业标准

Q/XCCEC 1230—2023

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年08月28日 09点34分

“双实”产品 小麦粉

“Shuangshi” products—Wheat flour

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年08月28日 09点34分

2023-08-29 发布　　2023-08-30 实施

中国供销电子商务有限公司　　发 布

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年08月28日 09点34分
企业标准信息公共服务平台
公开 2023年08月28日 09点34分

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 原料与加工 2
4.1 原料 2
4.2 加工过程 2
4.3 加工卫生 2
5 质量安全 2
5.1 质量安全指标 2
5.2 检验方法 3
5.3 检验规则 3
6 包装与标签 4
6.1 包装 4
6.2 标签 4
7 存储与运输 4
7.1 存储 5
7.2 运输 5
8 记录与追溯 5
参考文献 6

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点34分

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年08月28日 09点34分

前　言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由中国供销电子商务有限公司提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社北京商业机械研究所、北京中合金诺认证中心有限公司、中国供销电子商务有限公司。

本文件主要起草人：田尉婧、王天宇、郑丽君、傅世海、何颖、刘泽宇、张放、杨迪、庞建新、刘美辰、杨荣、臧佳、张亚楠、杨雪艳、薛成龙、余洪博、韩磊、赵方慧、汪聪、赵蓉。

企业标准信息公共服务平台
公开　2023年08月28日 09点34分

企业标准信息公共服务平台
公开　2023年08月28日 09点34分

“双实”产品 小麦粉

1 范围

本文件规定了“双实”小麦粉的术语和定义、原料与加工、质量安全、包装与标签、存储与运输、记录与追溯等要求。

本文件适用于“双实”产品认证的商品小麦粉。

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本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/T 1355 小麦粉

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 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/T 5490 粮油检验 一般规则

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 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验

GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋

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 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 12904 商品条码 零售商品编码与条码表示

GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17109 粮食销售包装

GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28120 面粉纸袋

JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉

企业标准信息公共服务平台 公开 2023年08月28日 09点34分

LS/T 15111（所有部分） 南方小麦粉加工精度标准样品
LS/T 15112（所有部分） 北方小麦粉加工精度标准样品
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号）

3 术语和定义

GB/T 1355界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小麦粉 wheat flour

由小麦经过碾磨制粉，部分或全部去除麸皮和胚，用于制作面制食品的产品。

[来源：GB/T 1355—2021,3.1]

3.2

“双实”小麦粉 “Shuangshi” wheat flour

具有消费帮扶作用、质价相符且符合“双实”产品认证相关要求的小麦粉产品。

4 原料与加工

4.1 原料

4.1.1 小麦的产地应位于我国 832 个脱贫县内，脱贫县名单见 Q/XCCEC 1100 附录 A。
4.1.2 小麦应为通过国家或地方审定或登记、适合当地种植、具有一定抗病性的品种。
4.1.3 小麦质量应符合 GB 1351 及加工组织的要求。
4.1.4 小麦必须经验收合格后才可用于加工，经验收不合格的小麦应及时处理。

4.2 加工过程

4.2.1 应采用与小麦粉品质和组织经营能力、规模相适应的加工工艺、流程和技术，加工过程应最大限度地保持小麦的营养成分。
4.2.2 应采用清洁加工工艺，加强小麦制粉前的清理工序。经过筛、打、风选、去石等过程，除去杂质及霉变粒等物质，防止杂质进入后续加工工序，造成产品污染。
4.2.3 加工过程中，加工用水应符合 GB 5749 的要求，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，除此之外不允许使用其它任何添加剂。
4.2.4 “双实”小麦粉加工及后续过程在空间或时间上应与非“双实”小麦粉加工及后续过程实现有效区分。
4.2.5 小麦粉加工设备应保持清洁、卫生，每次生产前应检查设备是否处于正常状态，设备出现故障应及时排除，防止影响产品质量卫生。生产过程中，现场不得进行生产设备的维修。

4.3 加工卫生

小麦粉加工的卫生管理应符合GB 14881和GB 13122的相关规定。

5 质量安全

5.1 质量安全指标

5.1.1 食品安全指标

企业标准信息公共服务平台 公开 2023年09月28日 09点34分

5.1.1.1　感官要求和有毒有害菌类、植物种子的限量要求应符合 GB 2715 的规定。

5.1.1.2　真菌毒素的限量要求应符合 GB 2761 的规定。

5.1.1.3　污染物的限量要求应符合 GB 2762 的规定。

5.1.1.4　农药残留的限量要求应符合 GB 2763 的规定。

5.1.2　质量指标

“双实”小麦粉分为高筋小麦粉、中筋小麦粉和低筋小麦粉，质量指标要求见表1。

表1　“双实”小麦粉质量指标

质量指标	“双实”小麦粉		
	高筋小麦粉	中筋小麦粉	低筋小麦粉
外观形态	粉状或微粒状，无结块		
色泽、气味	正常		
水分含量/%	≤14.5		≤14.0
灰分含量（以干基计）/%	≤0.70		
含砂量/%	≤0.01		
磁性金属物/(g/kg)	≤0.002		
加工精度	按标准样品对照检验		
脂肪酸值（以湿基，KOH计）/（mg/100g）	≤80.0		
湿面筋含量/%	≥30.0	>24.0	≤24.0

5.1.3　净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.2　检验方法

5.2.1　小麦粉感官要求和有毒有害菌类、植物种子含量的检验方法按照 GB 2715 相应规定执行，真菌毒素含量的检验方法按照 GB 2761 相应规定执行，污染物含量的检验方法按照 GB 2762 相应规定执行，农药残留含量检验方法按照 GB 2763 相应规定执行。

5.2.2　小麦粉各质量指标的检验方法如下所示：

——外观形态检验：取适量样品置于白色瓷盘，在自然光条件下，肉眼观察；

——色泽、气味检验：按 GB/T 5492 规定执行；

——水分含量检验：按 GB 5009.3 规定执行；

——灰分含量检验：按 GB 5009.4 规定执行；

——含砂量检验：按 GB/T 5508 规定执行；

——磁性金属物含量检验：按 GB/T 5509 规定执行；

——加工精度检验：按 GB/T 5504 规定执行，南方小麦粉以 LS/T 15111 为标准样品，北方小麦粉以 LS/T 15112 为标准样品；

——脂肪酸值检验：按 GB/T 5510 规定执行；

——湿面筋含量检验：按 GB/T 5506.2 规定执行。

5.2.3　净含量检验方法按照 JJF 1070.2 规定执行。

5.3　检验规则

企业标准信息公共服务平台 公开 2023年08月28日 09点34分

5.3.1 一般规则

按照GB/T 5490的规定执行。

5.3.2 扦样、分样

按照GB/T 5491的规定执行。

5.3.3 产品组批

相同原料、相同工艺、相同设备、同班次加工的小麦粉产品为一批。

5.3.4 产品检验

5.3.4.1 产品检验按照 5.1 的规定进行。

5.3.4.2 有下列情况之一的应及时通报认证机构，并进行产品检验：

——超出已获得“双实”产品认证范围及产量的小麦粉产品投产；

——原料、工艺、装备有较大改动，且可能影响小麦粉产品性能；

——产品出厂检验结果与上次检验结果有较大差异；

——国家有关质量监管部门提出检验要求。

5.3.5 判定规则

5.3.5.1 食品安全指标不符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和植物检疫有关规定的产品，为不合格产品，不可认定为“双实”产品。

5.3.5.2 质量指标中有 1 项及以上达不到申报类别的质量要求（见表 1），不可认定为“双实”产品。

5.3.5.3 净含量不符合规定或与实际情况不符的，不可认定为“双实”产品。

6 包装与标签

6.1 包装

6.1.1 宜采用适宜小麦粉特性、便于使用、成本恰当的包装方式、材料和技术，避免过度包装。

6.1.2 小麦粉可采用塑料、布、纸、复合材料等包装材料。包装材料应安全、卫生、无毒、无污染，不应与小麦粉发生化学或物理作用而产生变化，应符合国家有关食品卫生标准和管理办法的规定。

6.1.3 包装容器应便于消费者开启、使用、搬运、储存，且具有防潮、防霉、防虫、防尘等作用，能保护小麦粉安全、卫生、质量。

6.1.4 小麦粉包装应符合 GB/T 17109 和 GB/T 24905 的要求；如采用纸袋进行包装，纸袋应符合 GB/T 28120 的要求。

6.2 标签

6.2.1 小麦粉产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，条码应符合 GB 12904 的规定。

6.2.2 图案、文字或符号的印刷应清晰、端正、不褪色，颜色与背景或底色为对比色。染料应符合国家相关卫生标准要求，不应对小麦粉产品产生任何的物理或化学的污染。

6.2.3 小麦粉产品包装上宜注明产品的制粉时间、品尝评分值、最佳使用期限、贮存条件等信息；宜加贴二维码，实现 5.1 相应指标检验值和生产加工信息的追溯。

7 存储与运输

企业标准信息公共服务平台 公开 2023年08月28日 09点34分

7.1 存储

7.1.1 小麦粉应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味、通风良好的仓库内，不应与有毒、有害、有异味、易污染、易挥发、易腐蚀的物质混存，且应与墙壁、地面保持适当距离，严防霉变、虫蚀、污染。

7.1.2 小麦粉应分区贮藏，并按种类、等级、生产年度、包装形式等加以区分。

7.1.3 小麦粉应定期检查，如有异常应及时处理。感染害虫等不合格的小麦粉应单独存放，并设明显标识。

7.1.4 贮藏过程中应保证批次清楚，仓库内留出运输通道，保证小麦粉“先入先出”。

7.1.5 小麦粉储藏堆码要合理交错，整齐、牢靠，避免歪斜。堆码高度应确保储存安全、设施及人员安全。

7.1.6 做好出入库和存储记录，保证组织的高效管理和产品的可追溯性。

7.2 运输

7.2.1 应使用清洁、干燥、无污染的运输工具和容器运送小麦粉产品，不应与有毒、有异味、有腐蚀性或其他影响产品质量的污染性货物混运。

7.2.2 运输中应轻搬轻放，并采取措施防止扬尘、日晒、雨淋、雪打、冻结、霉变、虫蚀。

7.2.3 在运输、装卸过程中，外包装及产品标签等有关标志应避免被玷污和销毁。

7.2.4 做好出库和运输记录，保存相关记录和凭证，保证产品的可追溯性。

8 记录与追溯

8.1 小麦来源、小麦种植过程（适用时）、小麦收购/收获情况、投入品采购和使用情况及小麦粉产品加工、贮存、包装、检验、销售、卫生管理等内容应有原始记录，并建档保存和管理，以便追溯。

8.2 小麦粉产品可追溯信息包括但不限于：

——小麦信息：品种名称、来源（如收购、自产等）、生产年份、产地（行政区域宜详细）、种植规模和产地环境（适用时）、生产者和农事操作记录（适用时）、收购/收获量、收购/收获时间、品质或等级、库位；

——生产加工信息：批次号、小麦品种名称、加工日期、加工过程及操作记录、加工产量、产品入库时间；

——储运信息：批次号、储存/运输方式、出入库时间及数量；

——销售信息：批次号、销售日期、销售价格、销售量、“双实”标识使用情况（适用时）、采购方；

——其它信息。

企业标准信息公共服务平台 2023年08月29日 09点34分

参考文献

[1] Q/XCCEC 1100 “双实”产品认证 通则

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年08月28日 09点34分

企业标准信息公共服务平台
公开 2023年08月28日 09点34分