



Click to enable Adobe Flash Player

### 快速链接

当前位置：首页 > 食证文件 > 正文

标准资讯

最新要闻

标准目录

食品安全

企业名录

法律法规

企业信用

食证文件

在线留言

联系我们

## 0101小麦粉生产许可证审查细则（2006版）

发布日期：2013-8-24 阅读次数：[128]

### 一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的小麦粉产品包括所有以小麦为原料加工制作的小麦粉产品，分为通用小麦粉和专用小麦粉。通用小麦粉包括特制一等小麦粉、特制二等小麦粉、标准粉、普通粉、高筋小麦粉和低筋小麦粉；专用小麦粉包括面包用小麦粉、面条用小麦粉、饺子用小麦粉、馒头用小麦粉、发酵饼干用小麦粉、酥性饼干用小麦粉、蛋糕用小麦粉、糕点用小麦粉等。其申证单元为1个，即小麦粉。

在生产许可证上应注明获证产品名称及品种，即小麦粉（通用，专用）。获得专用小麦粉生产许可证的，其范围可以覆盖通用小麦粉。小麦粉生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为0101。

### 二、基本生产流程及关键控制环节

#### （一）基本生产流程。

小麦 → 清理（筛选，去石，磁选等） → 水分调节（包括润麦，配麦） → 研磨（磨粉机，松粉机，清粉机） → 筛理（平筛，高方筛） → 成品包装

#### （二）关键控制环节。

小麦的清理，研磨，增白剂（过氧化苯甲酰）的添加。

#### （三）容易出现的质量安全问题。

1. 在小麦粉中过量使用增白剂（过氧化苯甲酰）。
2. 小麦粉中灰分超标。
3. 含砂量超标。
4. 磁性金属物超标。

### 三、必备的生产资源

#### （一）生产场所。

企业应建在无有害气体、烟尘、灰尘、放射性物质及其他扩散性污染源的地区。小麦粉生产企业厂房设计合理，能满足生产流程的要求。企业不同性质的场所能满足各自的生产要求。

厂房具有足够空间，以利于设备、物料的贮存与运输、卫生清理和人员通行。

厂区道路应采用便于清洗的混凝土，沥青及其他硬质材料铺设，防止积水和尘土飞扬。

厂房与设施必须严格防止鼠及其他害虫的侵入和隐匿。

生产区域（原料库、成品库、加工车间等）应与生活区分开。

#### （二）必备的生产设备。

1. 筛选设备（振动筛，平面回转筛）；2. 比重去石机；3. 磁选设备（电磁辊，永磁铁）；4. 磨粉机；5. 筛理设备（平筛，高方筛）；6. 清粉机（专用小麦粉必备）；7. 微量添加设备（必要时）；8. 包装设备；9. 其他必要的辅助设备（如绞龙，风网等）。

#### 四、产品相关标准

GB1355-86《小麦粉标准》；GB2715-2005《粮食卫生标准》；GB/T 8607-1988《高筋小麦粉》；GB/T8608-1988《低筋小麦粉》；LS/T3201-1993《面包用小麦粉》；LS/T3202-1993《面条用小麦粉》；LS/T3203-1993《饺子用小麦粉》；LS/T3204-1993《馒头用小麦粉》；LS/T3205-1993《发酵饼干用小麦粉》；LS/T3206-1993《酥性饼干用小麦粉》；LS/T3207-1993《蛋糕用小麦粉》；LS/T3208-1993《糕点用小麦粉》；LS/T3209-1993《自发小麦粉》；LS/T3210-1993《小麦胚（胚片、胚粉）》；备案有效的企业标准。

#### 五、原辅材料的有关要求

小麦应符合国家小麦标准（GB1351-1999）的规定。入磨小麦必须经过筛选、磁选、风选、去石等清理过程。企业生产小麦粉所用的原料必须符合国家标准或行业标准规定。不得用陈化粮（小麦）加工供人食用的小麦粉。

#### 六、必备的出厂检验设备

（一）高温电炉（马福炉）；（二）粉筛；（三）干燥箱；（四）分析天平（0.1mg）；（五）天平（0.1g）；（六）粉质仪（适用于专用小麦粉）。

#### 七、检验项目

小麦粉产品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目中注有“\*”标记的，企业应当每年检验2次。

小麦粉质量检验项目表（通用小麦粉）

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	加工精度	√	√	√	
2	灰分	√	√	√	
3	粗细度	√	√	√	
4	面筋质	√	√		
5	含砂量	√	√		
6	磁性金属物	√	√		
7	水分	√	√	√	
8	脂肪酸值	√	√		
9	气味口味	√	√	√	
10	蛋白质	√	√	√	高筋、低筋小麦粉产品标准中有
11	粉色、麸星	√	√	√	此项目要求的
12	食品添加剂 (过氧化苯甲酰)	√	√	*	
13	汞(以Hg计)	√	√	*	
14	铅(Pb)	√	√	*	
15	无机砷(以As计)	√	√	*	
16	六六六	√	√	*	
17	滴滴涕	√	√	*	
18	黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	√	√	*	
19	标签	√	√		

注：标签标注除符合GB7718-1994的要求以外，还应注明使用的添加剂（过氧化苯甲酰）。

小麦粉质量检验项目表（专用小麦粉）

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	灰分	√	√	√	
2	粗细度	√	√	√	

3	含砂量	√	√		
4	磁性金属物	√	√		
5	水分	√	√	√	
6	粉质曲线稳定时间	√	√	√	自发小麦粉，小麦胚标准中无此项目要求。
7	降落数值	√	√		
8	气味	√	√	√	
9	湿面筋	√	√		
10	酸度	√	√	√	自发小麦粉产品标准中有此项目要求。自发小麦粉所用的小麦粉应符合GB13555中特制一等粉的规定。
11	混合均匀度	√	√	√	
12	馒头比容	√	√	√	
13	汞（以Hg计）	√	√	*	
14	铅（Pb）	√	√	*	
15	无机砷（以As计）	√	√	*	
16	六六六	√	√	*	
17	滴滴涕	√	√	*	
18	黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	√	√	*	
19	食品添加剂 （过氧化苯甲酰）	√	√	*	
20	标签	√	√		

注：标签标注除符合GB7718-1994 的要求以外，还应注明使用的添加剂（过氧化苯甲酰）。

#### 八、抽样方法

根据企业申请取证产品品种，在成品库内随机抽取1种产品进行发证检验。如企业同时生产通用小麦粉和专用小麦粉，应抽取专用小麦粉。同时需抽取一个空的包装袋做标签检验。

抽样基数：同一批次的小麦粉产品不得少于50袋。

抽样数量：5kg，混样后平均分成2份，1份用于检验，1份备查。

样品及抽样单内容经确认无误后，由抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，并加贴封条，封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

[▲ 回到顶部](#)   [🖨 打印本页](#)   [× 关闭](#)

[标准资讯](#) | [最新资讯](#) | [标准目录](#) | [企业名录](#) | [法律法规](#) | [企业信用](#) | [食证文件](#) | [在线留言](#) | [联系我们](#)

版权所有：中国食品安全标准网 51La

备案号：苏ICP备13035870号-1 联系人：陶先生 联系电话：15105106268