附件8

广州市“食在广州”评价认证实施指引

（预包装食品类：小麦粉）

**一、认证产品范围**

申请“食在广州”评价认证的小麦粉产品，具体包括通用小麦粉和专用小麦粉。

**二、认证相关标准**

GB/T 1355 小麦粉

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB/T 8607 专用小麦粉

GB/T 17892 优质小麦

产品明示标准和质量要求

相关的法律法规、部门规章和规定

**三、认证产品要求**

**3.1 产品要求**

申请“食在广州”评价认证的小麦粉应品质优良，可代表广州品牌形象的预包装小麦粉。

**3.2 企业要求**

申请小麦粉“食在广州”评价认证的企业所属行政区域原则上仅限于广东省广州市现辖行政区域。若同类产品由广州市现辖行政区域外的子公司生产且与申请认证企业使用共版标签的，子公司应为该申请认证企业的全资子公司。

**3.3 原辅料要求**

申请“食在广州”评价认证的小麦粉的原辅料需符合国家强制性标准及其执行标准的要求。在满足生产工艺需求下，原则上选用较高质量等级的原辅料。

影响特色风味的关键原料小麦应符合表1要求。

表1 小麦指标要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 强筋小麦 | 中筋小麦 | 低筋小麦 |
| 水分含量/% ≤ | 12.5 | | |
| 容重/（g/L） ≥ | 780 | | |
| 不完善粒/（%） ≤ | 6.0 | | |
| 杂质/（%） ≤  其中: 无机杂质含量/% ≤ | 1.0  0.5 | | |
| 赤霉病粒/（%） ≤ | 0.2 | | |
| 全麦筋/（%） | ≥32.0 | 26.0-32.0 | ＜26.0 |
| 粉质稳定时间/（min） | ≥12.0 | ≥6.0 | ≤6.0 |
| 降落数值/s ≥ | 300 | | |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇/μg/kg ≤ | 800 | | |
| 玉米赤霉烯酮/ μg/kg ≤ | 50 | | |

**3.4 生产工艺要求**

认证产品的生产设备、生产环境卫生标准、生产工艺流程等应同时符合国家相关法律法规的要求。

**3.5 产品品质要求**

“食在广州”评价认证的小麦粉品质应符合或优于下列要求。

3.5.1 感官指标要求

小麦粉的感官指标应符合表2要求。

表2 小麦粉的感官指标要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 色泽 | 呈乳白色或淡黄色，不发暗，无杂色 |
| 口味与气味 | 具有正常的小麦粉固有的清香味，无霉味、酸味、苦味或其他异味 |
| 性状 | 呈粉末状或颗粒状，无结块、无霉变 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物、杂质 |

3.5.2 理化指标要求

通用小麦粉的理化指标要求应符合表3的规定，专用小麦粉的理化指标要求应符合表4的规定｡

表3 通用小麦粉的理化指标要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 理化指标 | 类别 | | |
| 精制粉 | 标准粉 | 普通粉 |
| 加工精度 | 按标准样品或仪器测定值对照检验麸星 | | |
| 灰分含量(以干基计)/% ≤ | 0.70 | 1.10 | 1.60 |
| 脂肪酸值(以湿基，KOH计) / (mg/100 g) ≤ | 80 | | |
| 水分含量/% ≤ | 14.5 | | |
| 含砂量/% ≤ | 0.02 | | |
| 磁性金属物/(g/kg) ≤ | 0.003 | | |
| 湿面筋含量/% ≥ | 22.0 | | |

表4 专用小麦粉的理化指标要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | | | | | | |
| 面包用小麦粉 | 面条用小麦粉 | 饺子用小麦粉 | 馒头用小麦粉 | 糕点用小麦粉 | 饼干用小麦粉 | 强筋用小麦粉 |
| 湿面筋含量/% | ≥30.0 | ≥28.0 | ≥28.0 | 25.0-30.0 | ≤24.0 | 24.0-27.0 | ≥35.0 |
| 粉质稳定性(稳定时间)/min ≥ | 9.0 | 5.0 | 4.0 | 3.0 | - | - | - |
| 灰分含量(以干基计)/% ≤ | 0.70 | 0.55 | 0.55 | 0.65 | 0.53 | 0.65 | 1.35 |
| 降落数值/s ≥ | 300 | | | | | | |
| 脂肪酸值(湿基，KOH)/ (mg/100g) ≤ | 50 | | | | | | |
| 水分含量/% ≤ | 14.5 | | | | | | |
| 含砂量/% ≤ | 0.02 | | | | | | |
| 磁性金属物含量/(g/kg) ≤ | 0.003 | | | | | | |

3.5.3 污染物指标要求

小麦粉污染物指标应符合表5要求。

表5 小麦粉染物指标要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤ | 0.1 |
| 镉（以Cd计）/(mg/kg) ≤ | 0.1 |
| 总汞（以Hg计）/(mg/kg) ≤ | 0.02 |
| 总砷（以As计）/(mg/kg) ≤ | 0.3 |
| 铬（以Cr计）/(mg/kg) ≤ | 0.6 |
| 苯并[a]芘/(μg/kg) ≤ | 2.0 |

3.5.4 真菌毒素指标要求

小麦粉真菌毒素指标应符合表6要求。

表6 小麦粉真菌毒素指标要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 黄曲霉毒素B1/(μg/kg) ≤ | 3.0 |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg) ≤ | 500 |
| 赭曲霉毒素A/(μg/kg) ≤ | 4.0 |
| 玉米赤霉烯酮/(μg/kg) ≤ | 50 |

3.5.5 食品添加剂指标要求

申请“食在广州”评价认证的小麦粉的食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求。在保证生产工艺的前提下，应减少使用或不使用食品添加剂。

3.5.6 农药残留指标要求

申请“食在广州”评价认证的小麦粉的农药残留指标符合GB 2763和GB 2763.1的要求。

3.5.7 非食用物质指标要求

小麦粉非食用物质指标应符合表7要求。

表7 小麦粉非食用物质指标要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 苯甲羟肟酸 ≤ | 不得检出 |
| 三聚硫氰酸三钠盐 ≤ | 不得检出 |
| 曲酸 ≤ | 不得检出 |

**四、产品检验要求**

申请小麦粉“食在广州”评价认证的企业应按所申请产品种类，提供符合本认证技术规范要求的产品检验报告，企业对检验报告真实性负责。

检验项目应符合本认证技术规范要求，对应检测方法可采用适用的国家标准、行业标准、地方标准等及国务院卫生行政部门的相关公告方法。