

# Q/HHM

## 海南省食品安全企业标准

Q/HHM 0001S—2023  
代替 Q/HHM 0001S—2020

### 雪花粉

2023-11-20 发布

2023-12-20 实施

海南恒丰汇东有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《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。

本标准代替 Q/HHM 0001S—2020《雪花粉》。

本标准与 Q/HHM 0001S—2020 相比，主要变化如下：

——增加了引用的规范性文件；

——增加了原料水的要求；

——增加了湿面筋含量、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物、滴滴涕 (DDT)、六六六 (HCH) 的要求。

本标准由海南恒丰河套面业有限公司提出。

本标准由海南恒丰河套面业有限公司和海南恒丰河套粮食有限公司起草。

本标准主要起草人：王强、金红、董海成。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HHM 0001S—2020。

# 雪花粉

## 1 范围

本标准规定了雪花粉的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则，以及标签标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以小麦、水为原料，经筛选、风选、磁选、色选、润麦、碾磨、筛理、包装等生产工艺制成的雪花粉的生产控制、检验、贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范  
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料料要求

3.1.1 小麦：应符合 GB 1351 或 GB 2715 的要求。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	取适量样品置于白色分析盘中，在自然光下观察其色泽、形态、杂质，闻其气味；用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味	
形 态	固态粉状品，松散、无结块	
杂 质	可见部分麸皮，无正常视力可见外来杂质	

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 0.70	GB 5009.4
湿面筋含量, %	≥ 22.0	GB/T 5506.2
脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[α]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

表2 理化指标（续表）

项 目	要 求	检验方法
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$ 5.0	GB 5009.96
滴滴涕 (DDT), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$ 0.05	GB/T 5009.19
六六六 (HCH), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$ 0.05	GB/T 5009.19

### 3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070.2 规定的方法进行测定。

### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 13122的要求。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

#### 5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2个独立包装（总量不少于3kg），1个包装样品用于感官检查、理化指标检验，1个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、湿面筋含量、净含量。

#### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

#### 5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不

符合本标准，则判该批产品为不合格品。

## 6 标签、标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，储运包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

产品包装用塑料或纸质材料应分别符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 要求，产品外包装应符合 GB 23350 的要求。储运包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 7 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书执行。

---