

# T/SXSPYJ

## 山西省食品营养与健康学会团体标准

T/SXSPYJ 02—2025

### 营养小麦预拌粉

wheat premixed powder

(报批稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - 10 - 13 发布

2025 - 10 - 13 实施

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	1
5 生产过程卫生要求 .....	2
6 检验规则 .....	2
7 标志、包装、运输和贮存 .....	3

## 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。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由山西省食品营养与健康学会提出并归口。

本文件起草单位：山西农业大学山西功能食品研究院、山西庵峰岭农林科技开发有限公司、山西朔华粮油有限公司、忻州万宝杂粮深加工科技有限公司。

本文件主要起草人：郭尚、刘超、郭霄飞、赵当红、赵鹏翔、崔金文、石磊、孔万锁、孟婷婷、路欣、贾慧敏。

、

# 营养小麦预拌粉

## 1 范围

本文件规定了营养小麦预拌粉的术语和定义、技术要求、生产过程卫生要求、检验规则、标示、包装、运输和贮存。

本文件适用于营养小麦预拌粉的生产、检验和销售。

## 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 21122 营养强化小麦粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 营养小麦预拌粉

采用符合GB1355/T要求的小麦粉为原料，添加以国家规定的药食同源、新食品原料中适宜与小麦粉搭配的谷物粉及植物粉的一种或几种为辅料，经配料、混合、包装等工艺加工而成的小麦粉产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

小麦粉应符合 GB/T 1355的要求。

辅料应符合卫法监发[2002]51号及相应的食品标准和有关规定。

药食同源植物应符合《按照传统即是食品又是中药材的物质目录管理规定》（国卫食品发[2021]36号）的规定，国家卫生健康委员会发布的新食品（新资源食品）中的有关规定，及国家关于药食同源物质目录的相关规定。

药食同源成分应分批次逐步添加。

#### 4.2 生产用水

应符合 GB/T 5749 的要求。

#### 4.3 质量要求

##### 4.3.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有相应产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观其色泽、状态，检查有无异物，气味按GB/T 5492规定的方法检测
气味	具有相应产品应有的气味，无异味	
状态	粉状，无正常视力可见外来异物	

##### 4.3.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/%	符合GB/T 1355的规定	GB 5009.3
含砂量	符合GB/T 1355的规定	GB/T 5508

##### 4.3.3 强化营养素的混合均匀度要求

变异系数 $CP \leq 10\%$ ，以铁含量计算。检测方法按照GB/T 21122所描述的方法测定。

##### 4.3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

##### 4.3.5 食品安全指标

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763食品安全国家相关标准的规定。

##### 4.3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，净含量按JJF1070 规定的方法测定。

#### 5 生产过程卫生要求

应符合GB14881的要求。

#### 6 检验规则

##### 6.1 检验的一般规则

检验的一般规则按GB/T 5490执行。

##### 6.2 产品组批

同一批原料、同一生产线、同一班次加工的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

### 6.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、含砂量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件 4.3 中的全部项目。

6.4.2 型式检验项目应每半年进行 1 次，遇有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 当原料、设备、工艺改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- e) 监督管理部门提出要求时

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标签和标示

产品标签应符合 GB 7718 的规定。

### 7.2 包装

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

包装材料和容器应符合国家相关标准或行业标准的规定。

### 7.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中严禁与有毒、有害、有异味的物品混装运输，应防止日晒、雨淋。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风、避光，无虫害、无鼠害的食品仓库内，离墙离地20cm以上距离存放，不得与有毒、有害、有异味物品混放。

---