



416656S-2020



商丘市虞振面粉有限公司企业标准

Q/SYM 0003S-2020

荞麦粉、黑全麦粉

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

商丘市虞振面粉有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写

本标准由商丘市虞振面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晓红、奚婉珠。

H N

Q B

荞麦粉、黑全麦粉

1 范围

本标准规定了荞麦粉、黑全麦粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦、黑麦中的一种为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理或不经筛理、包装加工而成的荞麦粉、黑全麦粉。

根据原料不同可分为：荞麦粉、黑全麦粉。

2 术语和定义

黑全麦粉术语和定义

以整粒黑小麦为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、包装加工而成的，且黑小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的黑小麦全粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 黑麦应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
性状	粉状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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, %	≤ 14.0 (荞麦粉)	GB 5009.3
	≤ 13.5 (黑全麦粉)	
灰分 (以干基计), %	≤ 3.0 (荞麦粉)	GB 5009.4

2.2 (黑全麦粉)		
粗细度, %	全部通过 CQ10 号筛	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总膳食纤维含量(以干基计), % (仅适用于黑全麦粉)	≥ 9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g(仅适用于黑全麦粉)	≥ 200	LS/T 3244 中附录 A
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

3.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763的规定。

4 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

荞麦粉、黑全麦粉是以荞麦、黑麦中的一种为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、研磨或机械粉碎、筛理或不经筛理、包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市虞振面粉有限公司

H N

Q B