



412519S-2021



新乡市胜春食品有限公司企业标准

Q/XSCS 0002S-2021

全麦粉

2021-10-19 发布

2021-10-19 实施

新乡市胜春食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市胜春食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李利、吴龙龙、李平平。

H N
Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦、黑小麦、褐小麦、红小麦、绿小麦、黄白小麦中的一种或多种为原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工制成的全麦粉。

根据原料不同可分为：全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、黄白全麦粉、花色全麦粉。

2 术语和定义

全麦粉是指以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 褐小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 红小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 绿小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 黄白小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来的异物	

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，%	≤ 13.5	GB 5009.3
总膳食纤维含量（以干基计），%	≥ 9.0	GB 5009.88
灰分（以干基计），%	≤ 2.2	GB 5009.4
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g	≤ 116	GB/T 5510
磁性金属物含量，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.20	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.40	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
烷基间苯二酚含量（以干基计），μg/g	≥ 200	LS/T 3244(附录 A)
注：*总砷的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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

3.6 其它要求

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、水分、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦、黑小麦、褐小麦、红小麦、绿小麦、黄白小麦中的一种或多种为原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工制成的全麦粉。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，参照 GB/T 1355 《小麦粉》和LS/T 3244 《全麦粉》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市胜春食品有限公司

H N
Q B