



412640S-2021



柘城县马培中农产品加工经营部企业标准

Q/ZMN 0002S-2021

全麦粉

2021-11-04 发布

2021-11-04 实施

柘城县马培中农产品加工经营部 发布

前 言

本标准由柘城县马培中农产品加工经营部提出。

本标准由柘城县马培中农产品加工经营部和范县市场监督管理局共同起草。

本标准起草人：胡潇、郭春燕、马培中。

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。

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。

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 原料

3.1.1 小麦应符合 GB 1351和 GB 2715的规定。

3.1.2 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 褐小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 红小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 绿小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 黄白小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 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	具有产品特有的性状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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, %	≤ 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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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提供依据。

其中总砷严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

柘城县马培中农产品加工经营部

H N

Q B