



410302S-2021



周口市翔耀食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0011S-2021

全麦粉

2021-02-05 发布

2021-02-05 实施

周口市翔耀食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市翔耀食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾生全。

H N

Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以优质小麦为原料，经清理、研磨、筛理、清粉和配粉工艺制成的全麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	粉末和片状混合物	从混合均匀的样品中取出适量 置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，检查有无外来杂质，并嗅其气味
色 泽	浅黄色	
气 味	具有小麦粉香味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 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, g/100g	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 2.2	GB 5009.4
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥ 9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g	≥ 200	LS/T 3244
脂肪酸值(以干基 KOH 计), mg/100g	≤ 116	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
*总砷(以As计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

2.6 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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以优质小麦为原料，经清理、研磨、筛理、清粉和配粉工艺制成的全麦粉。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LS/T 3244《全麦粉》标准，特制订本企业标准，为企业组织生产、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。

H N

周口市翔耀食品有限公司

Q B