



410951S-2021



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0014S-2021

全麦专用粉

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 和附录 B 为规范性附录。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

H N
Q B

全麦专用粉

1 范围

本标准规定了全麦专用粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、谷朊粉、大豆粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、食品添加剂{沙蒿胶、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸镁、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙）、维生素C、酶制剂{ α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡萄糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶[来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、蛋白酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）}、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、蔗糖脂肪酸酯}中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的制作发酵面制品、面条、水饺、饼干和糕点的全麦专用粉。

产品根据原料不同分为以下四种：全麦发酵面制品专用粉、全麦生湿面制品专用粉、全麦饼干专用粉、全麦蛋糕专用粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.2 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合LS/T 3244或Q/XXL 0010S（附录A）的规定。
- 2.1.3 食用小麦麸粉应符合Q/XXL 0012S（附录B）的规定。
- 2.1.4 大豆粉应符合T/CGCC 27的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和 GB 31637的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和 GB 31637的规定。
- 2.1.8 食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和 GB 31637的规定。
- 2.1.9 木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637的规定。
- 2.1.10 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.11 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.12 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.13 α -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.14 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.15 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.16 葡萄糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。

- 2.1.17 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.18 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.19 蛋白酶应符合GB1886.174的规定。
- 2.1.20 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.21 硬脂酰乳酸钙GB 1886.179的规定。
- 2.1.22 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.23 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.26 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。
- 2.1.27 碳酸镁应符合GB 25587的规定。
- 2.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.29 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218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	粉状或含有少量颗粒	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，制作成制品，用温开水漱口品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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 ≤	14.0	GB 5009.3
含砂量，g/100g ≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg ≤	0.003	GB/T 5509
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.27

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	GB/T 5009.19
总膳食纤维含量（以干基计），%	≥	6.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚，μg/g	≥	200	LS/T 3244
脂肪酸值（以干基KOH计），mg/100g	≤	116	GB/T 15684
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
注：*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的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；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、含砂量、磁性金属物和净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录A



413682S-2018



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0010S-2018

全麦粉

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

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

本标准由新乡新良粮油加工有限责任公司提出。

本标准起草单位：新乡新良粮油加工有限责任公司。

本标准主要起草人：王莹。

H N
Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以小麦为原料，根据不同小麦品种黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦分别单独加工生产，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成的全麦粉。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。

2 术语和定义

全麦粉

以不同品种的整颗小麦为原料，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小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

3.1.2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	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	分取20g-50g样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；气、滋味检测放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	该产品应有的色泽	
气滋味	该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	分取50g-100g样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，采用肉眼观察是否有外来杂质。

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，g/100g		≤ 13.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	黑全麦粉、褐麦全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉	≤ 3.3	GB 5009.4
	黄白全麦粉	≤ 2.2	
脂肪酸值（以干基KOH计），mg/100g	黑全麦粉、褐麦全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉	≤ 230	GB/T 5510
	黄白全麦粉	≤ 116	
总膳食纤维含量（以干基计），%		≥ 9.0	GB 5009.88

磁性金属物， g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量， %	≤	0.02	GB/T 5508
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以As计）， mg/kg	≤	0.50	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
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六， mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕， mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
烷基间苯二酚含量（以干基计）， μg/g	≥	200	LS/T 3244(附录A)
铬（以Cr计）， mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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。			

3.4 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 的规定。

3.6 其它卫生要求：

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、水分、灰分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

全麦粉是以小麦为原料，根据不同小麦品种黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦分别单独加工生产，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成的全麦粉。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。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了全麦粉的术语定义、要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存、保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡新良粮油加工有限责任公司

H N
Q B



414878S-2020



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0012S-2020

食用小麦麸粉

2020-05-15 发布

2020-05-15 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出。

本标准起草单位：新乡市新良粮油加工有限责任公司。

本标准主要起草人：张天赐、孟庆凤、杨静。

H N
Q B

食用小麦麸粉

1 范围

本标准规定了食用小麦麸粉的术语和定义、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用小麦麸皮为原料，经去杂、着水、烘干(或者炒制)和研磨等工艺制作的非即食食用小麦麸粉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

食用小麦麸粉以食用小麦麸皮为原料,经去杂、着水、烘干或炒制和研磨等工艺制作而成，主要用于制作高纤维饼干、馒头、面条、多纤维面包等食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218 的规定。

3.1.2 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	粉末状，干燥松散、无结块	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，按照食用方法品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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/(g/100g)	≤ 12	GB 5009.3
灰分(干基)/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
粗蛋白(干基)/(g/100g)	≥ 16	GB 5009.5
含砂量/(g/100g)	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物/ (g/kg)	≤	0.003	GB/T 5509
总膳食纤维/ (g/100g)	≥	38	GB 5009.88
脂肪酸值 (以干基 KOH 计) / (mg/100g)	≤	120	GB/T 15684
总砷* (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5	GB 5009.22
六六六/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
* 该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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 相关规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

食用小麦麸粉是以食用小麦麸皮为原料，经去杂、着水、烘干(或者炒制)和研磨等工艺制作的非即食食用小麦麸粉。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》有关规定，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。

新乡市新良粮油加工有限责任公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、谷朊粉、大豆粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸粉、食品添加剂{沙蒿胶、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸镁、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙）、维生素C、酶制剂{ α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶[来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、蛋白酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）}、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、蔗糖脂肪酸酯}中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的制作发酵面制品、面条、水饺、饼干和糕点的全麦专用粉。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》有关规定，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本产品GB 2760中的类别为06.03.01.02专用小麦粉，并按此类别使用添加剂。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司