

Q/PZM 0006S-2022



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0006S-2022

---

# 全麦粉

2022-10-10 发布

2022-10-10 实施

---

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

# 前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：赵庆华、解树珍、张宝庆、宋宁宁。

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。

本标准适用于以整粒小麦为原料，经清理、研磨粉碎、筛理、成品包装等工艺制成，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；

或以整粒小麦为原料，在小麦加工过程中，分别收集胚乳、胚芽和麸皮。将胚乳按照制粉工艺进行加工制得面粉，将胚芽和麸皮进行稳态化处理（如挤压膨化、微波烘干等）后粉碎。最后按照一定比例将面粉与胚芽和麸皮进行混合制成，且有小麦胚乳、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。

根据加工工艺分为全籽粒粉碎法和回添法。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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
色泽	具有本品固有的色泽，色泽基本一致	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
组织形态	呈均匀粉末状，无霉变和结块	
气味、口味	无酸味、霉味及其它异味	
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，%	≤	13.0	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/kg	≥	200	LS/T 3244
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g	≤	110	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	≤	0.18	GB5009.12

镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	50	GB 5009.209
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19

注: \*铅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

应符合JJF 1070的规定。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 2.6 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 净含量及允许短缺量、感官要求、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

全麦粉是以整粒小麦为原料，经清理、研磨粉碎、筛理、成品包装等工艺制成，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；

或以整粒小麦为原料，在小麦加工过程中，分别收集胚乳、胚芽和麸皮。将胚乳按照制粉工艺进行加工制得面粉，将胚芽和麸皮进行稳态化处理（如挤压膨化、微波烘干等）后粉碎。最后按照一定比例将面粉与胚芽和麸皮进行混合制成，且有小麦胚乳、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》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

中粮面业（濮阳）有限公司