413054S-2022

驻马店市农源石磨面粉有限公司企业标准

Q/ZNY 0001S-2022

全麦粉

2022-11-03 发布　　2022-11-03 实施

驻马店市农源石磨面粉有限公司 发布

前　言

本标准由驻马店市农源石磨面粉有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市农源石磨面粉有限公司。

本标准主要起草人：苏东。

HNQB

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦（黑麦、褐麦、红麦、绿麦、黄白麦中的一种或多种）为原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，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全麦粉。

根据产品的所用原料不同分为：全麦粉(黑麦全麦粉、褐麦全麦粉、红麦全麦粉、绿麦全麦粉、黄白麦全麦粉)、蛋糕用全麦粉、面包用全麦粉。

2 要求

2.1原辅料要求

2.1.1 黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 褐麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 绿麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黄白麦符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 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
色泽	具有该产品应有的色泽	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
性状	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	
气味、口味	具有该产品应有的气、滋味，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，%	≤	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
蛋白质（以干基计），%（仅限面包用全麦粉）	≥	12.5	GB 5009.5
湿面筋含量，%（以湿基计）（仅限面包用全麦粉）	≥	30	GB/T 5506.2

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	≤	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
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	≤	60	GB 5009.209
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
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

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。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（黑麦、褐麦、红麦、绿麦、黄白麦中的一种或多种）为原料，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，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》的相关规定，制定本企业标准，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。

驻马店市农源石磨面粉有限公司

HN
QB