



411086S-2022



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0007S-2022

全麦粉

2022-04-29 发布

2022-04-29 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。

根据加工工艺不同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，自然光下肉眼观察性状、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, g/100g | ≤ 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 | ≤ | 3.0 | 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 ₁ , 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

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《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