



411243S-2022



济源市裕顺农业专业合作社企业标准

Q/JYS 0001S-2022

全麦粉

2022-05-13 发布

2022-05-13 实施

济源市裕顺农业专业合作社 发布

前 言

本标准由济源市裕顺农业专业合作社提出并起草。

本标准起草人：高恒敏、王小龙。

H N

Q B

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
性状	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	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
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，%	\leq 13.5	GB 5009.3
总膳食纤维含量（以干基计），%	\geq 9.0	GB 5009.88
蛋白质（以干基计），%（仅限面包用全麦粉）	\geq 12.5	GB 5009.5
湿面筋含量，%（以湿基计）（仅限面包用全麦粉）	\geq 30	GB/T 5506.2

灰分（以干基计）， %	≤	2.2	GB 5009.4
脂肪酸值（以干基 KOH 计）， mg/100g	≤	116	GB/T 5510
磁性金属物含量， g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量， %	≤	0.02	GB/T 5508
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.20	GB 5009.12
*总砷（以As计）， mg/kg	≤	0.40	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
铬（以Cr计）， mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
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)
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
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
注：*总砷的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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 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

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。

H N

济源市裕顺农业专业合作社

Q B