



412051S-2022



商丘市兴宋面粉有限公司企业标准

Q/SXM 0003S-2022

# 石磨全麦粉

2022-07-27 发布

2022-07-27 实施

商丘市兴宋面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市兴宋面粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：王晓娟、董平原、丁克彬。

H N

Q B

# 石磨全麦粉

## 1 范围

本标准规定了石磨全麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦分别单独加工生产，整粒研磨，经筛选、去石、清理、润麦、石磨研磨、清粉、筛理、包装而成，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石磨全麦粉。

根据产品分为：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)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦应符合 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	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	13.5	GB 5009.3
灰分， ≤ g/100g	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)， $\mu\text{g/g}$ ≥	200	LS/T 3244中附录A
面筋质(以湿基计)，% ≥	28	GB/T 5506.3
粗细度(全部通过CQ20号筛，留存在CB30号筛)，% ≤	10	GB/T 5507
含砂量，% ≤	0.02	GB/T 5508

≤		
磁性金属物含量，g/kg	0.003	GB/T 5509
≤		
脂肪酸值(以湿基计)(KOH)，mg/100g	80	GB/T 5510
≤		
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，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
*总砷(以As计)，mg/kg	0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)，mg/kg	0.2	GB 5009.12
苯并[a]芘，μg/kg	0.3	GB 5009.87
总汞(以Hg计)，mg/kg	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计)，mg/kg	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)，mg/kg	1.0	GB 5009.123
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：带*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

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦分别单独加工生产，整粒研磨，经筛选、去石、清理、润麦、石磨研磨、清粉、筛理、包装而成，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石磨全麦粉。

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。

商丘市兴宋面粉有限公司

H N

Q B