



410091S-2023



遂平县健禾石磨面粉厂企业标准

Q/SJH 0001S-2023

石磨全麦粉

2023-01-16 发布

2023-01-16 实施

遂平县健禾石磨面粉厂 发布

前 言

本标准由遂平县健禾石磨面粉厂提出并起草。

本标准起草人：闫勇生、闫刚。

本标准自发布实施之日起替代：Q/SJH 0001S-2022，备案号：410718S-2022。

H N
Q B

石磨全麦粉

1 范围

本标准规定了石磨全麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦碾磨后的 A 粉和 B 粉按 1:3.5 组合包装而成,或 A 粉和 B 粉按 1:3.5 混合后包装而成,小麦胚乳、胚芽与麸皮相对比例与天然完整颖果基本一致 的石磨全麦粉。

B 粉是以小麦为原料,经过第一次振动筛选、色选、清理、磁选、润麦、第二次振动筛选、粉碎、石磨制粉、筛理、包装制得;

A 粉是以加工 B 粉后所得的副产物麸皮、次粉为原料,经过石磨制粉、筛理、包装制得。

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。

2.1.2 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

性 状	要 求	检验方法
性状	粉末状	取适量样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽,均匀一致	
气味	具有产品应有的气味、无哈喇味、无霉变、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(以干基计), g/100g	≤	2.2 GB 5009.4
粗细度	全部通过 CQ20 号筛	GB/T 5507
面筋质(以湿重计), %	≥	22.0 GB/T 5506.2
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥	9.0 GB 5009.88
含砂量, %	≤	0.02 GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003 GB/T 5509

脂肪酸值（以干基计）（KOH），mg/100g	≤	116	GB/T 5510
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
烷基间苯二酚含量（以干基计），μg/g	≥	200	LS/T 3244
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 适用于 A 粉和 B 粉的混合检验。			

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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碾磨后的 A 粉和 B 粉按 1:3.5 组合包装而成,或 A 粉和 B 粉按 1:3.5 混合后包装而成,小麦胚乳、胚芽与麸皮相对比例与天然完整颖果基本一致 的石磨全麦粉。

B 粉是以小麦为原料,经过第一次振动筛选、色选、清理、磁选、润麦、第二次振动筛选、粉碎、石磨制粉、筛理、包装制得;

A 粉是以加工 B 粉后所得的副产物麸皮、次粉为原料,经过石磨制粉、筛理、包装制得。

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,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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

遂平县健禾石磨面粉厂