



410939S-2023



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0010S-2023

全麦粉

2023-04-19 发布

2023-04-19 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

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、检验规则要求。

本标准适用于以黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦、绿小麦分别单独加工生产，整粒研磨，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。

根据产品原料蛋白质的不同，可分为两类：全麦粉和全麦面包粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦、绿小麦应符合 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

项目	要求	检验方法
性状	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	分取 20g-50g 样品,放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；气、滋味检测放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	该产品应有的色泽	
气、滋味	该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	分取 50g-100g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，采用肉眼观察是否有外来杂质。

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 ^a (以干基计), %		≤ 2.2	GB 5009.4
蛋白质 (以干基计), %	全麦面包粉	≥ 12.5	GB 5009.5
湿面筋含量 (以湿基计), %	全麦面包粉	≥ 33	GB/T 5506.2

脂肪酸值 ^b (以干基 KOH 计), mg/100g	≤	116	GB/T 5510
总膳食纤维含量 (以干基计), %	≥	9.0	GB 5009.88
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.50	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	≤	2.0	GB 5009.27
烷基间苯二酚含量 (以干基计), μg/g	≥	200	LS/T 3244 (附录 A)
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
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a、b 指标仅适用于以黄白全麦为原料的全麦粉和全麦面包粉。			

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

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、水分、湿面筋 (仅限全麦面包粉)、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦、绿小麦分别单独加工生产，整粒研磨，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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

因全麦粉是整个麦粒进行研磨，因小麦品种不同，灰分和脂肪酸值各有差异，故对灰分和脂肪酸值根据产品的品种，分别进行控制。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司