



410967S-2023



商丘市兴宋面粉有限公司企业标准

Q/SXM 0002S-2023

石磨复合全麦粉

2023-04-23 发布

2023-04-23 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。

本标准主要起草人：付国栋。

H N

Q B

石磨复合全麦粉

1 范围

本标准规定了石磨复合全麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、石磨研磨、清粉、筛理制成全麦粉，再添加大豆植物蛋白、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、木瓜粉、香菜粉、芹菜粉、苦瓜粉、小米粉、黑米粉、红米粉、苦荞粉、燕麦粉、红豆粉、薏仁粉、紫薯粉、黑芝麻粉、黑豆粉、花生仁粉、黄豆粉、桑叶（粉碎）、山药粉、莲子（粉碎）、金银花（粉碎）、红枣（粉碎）、食用葛根粉、山楂粉、荷叶（粉碎）、陈皮（粉碎）、茯苓（粉碎）、阿胶（粉碎）、甘草（粉碎）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）（粉碎）、白芷（粉碎）、百合（粉碎）、白果（粉碎）、鸡内金（粉碎）、决明子（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、大麦青苗（粉碎）、重瓣红玫瑰（粉碎）、玛咖粉、核桃粉、黑木耳粉、猴头菇粉、肉松（粉碎）、杏仁粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，经混合、包装等工艺加工而成的石磨复合全麦粉。

根据所用原料不同，产品分类如下：石磨铁棍山药小麦胚芽全麦粉、石磨黑苦荞小麦胚芽全麦粉、石磨桑叶小麦胚芽全麦粉、石磨燕麦小麦胚芽全麦粉、石磨多谷物复合全麦粉、其它石磨复合全麦粉

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 胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、山楂粉、木瓜粉、香菜粉、芹菜粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 黑芝麻粉、花生仁粉、核桃粉、杏仁粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.4 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.5 小米粉、黑米粉、红豆粉、紫薯粉、红米粉、黑豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 苦荞粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.7 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.8 桑叶、莲子、金银花、红枣、荷叶、陈皮、茯苓、阿胶、甘草、菊花、白芷、白果、百合、鸡内金、决明子、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 大麦青苗应符合《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》(卫生部公告 2012 年第 8 号)的规定。

2.1.13 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(2004 年第 17 号)的规定。

2.1.14 玛咖粉应符合卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011 年第 13 号)的规定。

2.1.15 黑木耳粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.17 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.18 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.2 感官要求

感官要求的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉状	取适量样品,置于洁净的白色瓷盘或烧杯中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味,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
灰分(以干基计), %	≤ 1.40	GB 5009.4
面筋质(以湿基计), %	≥ 22.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
粗细度, %	CB30 号筛全部通过	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(以干基计)(KOH), mg/100g	≤ 116	GB/T 5510
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥ 6	GB 5009.88
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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
*总砷(以As计), mg/kg	\leq	0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0.2	GB 5009.12
总汞(以Hg计), mg/kg	\leq	0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	\leq	1.0	GB 5009.123
镉(以Cd计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
展青霉素 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于添加山楂制品的产品检验。			

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 规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

石磨复合全麦粉是以小麦为原料，经清理、润麦、石磨研磨、清粉、筛理制成全麦粉，再添加大豆植物蛋白、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、木瓜粉、香菜粉、芹菜粉、苦瓜粉、小米粉、黑米粉、红米粉、苦荞粉、燕麦粉、红豆粉、薏仁粉、紫薯粉、黑芝麻粉、黑豆粉、花生仁粉、黄豆粉、桑叶（粉碎）、山药粉、莲子（粉碎）、金银花（粉碎）、红枣（粉碎）、食用葛根粉、山楂粉、荷叶（粉碎）、陈皮（粉碎）、茯苓（粉碎）、阿胶（粉碎）、甘草（粉碎）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）（粉碎）、白芷（粉碎）、百合（粉碎）、白果（粉碎）、鸡内金（粉碎）、决明子（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、大麦青苗（粉碎）、重瓣红玫瑰（粉碎）、玛咖粉、核桃粉、黑木耳粉、猴头菇粉、肉松（粉碎）、杏仁粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，经混合、包装等工艺加工而成的石磨复合全麦粉。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，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。

商丘市兴宋面粉有限公司

QB