



411179S-2023



武陟县正龙制粉有限公司企业标准

Q/WZL 0005S-2023

全麦粉

2023-05-09 发布

2023-05-09 实施

武陟县正龙制粉有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县正龙制粉有限公司提出。

本标准由武陟县正龙制粉有限公司和武陟县公共检验检测中心共同起草。

本标准起草人：王颐蓉、何玉珍。

H N

Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成的全麦粉,或以小麦粉为主要原料，添加一定比例的小麦麸粉、小麦胚粉制成的小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致，经包装加工而成的全麦粉。

2 术语和定义

全麦粉是指以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，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小麦全粉，或以小麦粉为主要原料，添加一定比例的小麦麸粉、小麦胚粉制成的小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.4 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本品特有的性状	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，%	≤	13.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤	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)，μg/g	≥	200	LS/T 3244

脂肪酸值 (以干基 KOH 计), mg/100g	≤	116	GB/T 5510
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	50	GB 5009.209
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
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

3.5 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。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物、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为原料，经过清理、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成的全麦粉,或以小麦粉为主要原料，添加一定比例的小麦麸粉、小麦胚粉制成的小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致，经包装加工而成的全麦粉。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟县正龙制粉有限公司

H N

Q B