



412240S-2023

新乡市嘉合粮油有限公司企业标准

Q/XJH 0001S-2023

# 石磨全麦粉

2023-07-26 发布

2023-07-26 实施

新乡市嘉合粮油有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市嘉合粮油有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：李玉杰、李玉战。

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、术语定义、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、绿麦为原料，分别单独加工生产，整粒研磨，经清理（筛选、磁选、去石）、润麦、破碎、石磨研磨、筛理，加入麸皮粉（筛理出的麸皮磨粉）、包装加工而成的石磨全麦粉。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 术语定义

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。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 黑小麦、褐小麦、红小麦、绿麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 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	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	该产品应有的色泽	
气、滋味	该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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

湿面筋, g/100g	≥	18	GB/T 5506.2
粗细度(全部通过 CQ20 号筛, 留存在 CB30 号筛), %	≤	15	GB/T 5507
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 KOH 计), mg/100g	≤	116	GB/T 5510
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
总砷*(以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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	
苯并[α]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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
注: *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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 3.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。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、绿麦为原料，分别单独加工生产，整粒研磨，经清理（筛选、磁选、去石）、润麦、破碎、石磨研磨、筛理，加入麸皮粉（筛理出的麸皮磨粉）、包装加工而成的石磨全麦粉。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》有关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》、LS/T 3244《全麦粉》特制定本企业标准，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。

新乡市嘉合粮油有限公司

H N

Q B