



410235S-2024



辉县市银龙专用粉食品有限公司企业标准

Q/HYS 0009S-2024

# 全麦粉

2024-01-17 发布

2024-01-17 实施

辉县市银龙专用粉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由辉县市银龙专用粉食品有限公司提出。

本标准起草单位：辉县市银龙专用粉食品有限公司。

本标准主要起草人：姬月云。

H N

Q B

# 全麦粉

## 1 范围

本标准规定了全麦粉的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以整粒小麦为原料，经清理、水分调节、研磨、筛理、包装而成，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小麦全粉全麦粉。

## 2 要求

### 2.1

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦应符合GB 1351和GB 2715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	粉状，无结块	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，无霉味和其他异味	
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，%	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 2.2	GB 5009.4
烷基间苯二酚含量(以干基计)， $\mu\text{g/g}$	≥ 200	LS/T 3244
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 KOH 计），mg/100g	≤ 116	GB/T 5510
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
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。

#### 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 GB14881 的规定。

#### 2.6 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、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

本标准适用于以整粒小麦为原料，经清理、水分调节、研磨、筛理、包装而成，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小麦全粉全麦粉。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，参照 LS/T 3244《全麦粉》的要求制订本企业标准，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。

辉县市银龙专用粉食品有限公司

H N

Q B