



413125S-2024



河 南 京 派 全 麦 粮 油 科 技 有 限 公 司 企
业 标 准

Q / H J P 0 0 0 1 S - 2 0 2 4

全 麦 粉

2 0 2 4 - 1 2 - 1 7 发 布

2 0 2 4 - 1 2 - 1 7 实 施

河 南 京 派 全 麦 粮 油 科 技 有 限 公 司 发 布

前 言

本标准由河南京派全麦粮油科技有限公司提出。

本标准由河南省作物分子育种研究院、河南京派全麦粮油科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李正玲、王海荣。

H N

Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的术语定义、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（筛选、去石、磁选）、润麦、粉碎、筛理出的麸皮再磨粉、配粉混合、包装等工艺加工而成的全麦粉。

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 小麦应符合 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	固态粉状	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	具有本品应有的色泽	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，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, %	≤ 14.5	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
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 ₁ , 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、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

本标准适用于以小麦为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、粉碎、筛理出的麸皮再磨粉、配粉混合、包装等工艺加工而成的全麦粉。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》的有关规定，参考LS/T 3244《全麦粉》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南京派全麦粮油科技有限公司