



410894 S-2024



商丘市宛珠杂粮面粉有限公司企业标准

Q/SWZ 0004S-2024

全麦粉

2024-04-17 发布

2024-04-17 实施

商丘市宛珠杂粮面粉有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市宛珠杂粮面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：奚婉珠。

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、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦（普通小麦、黑麦、蓝小麦、绿小麦、红小麦、紫小麦、白小麦中的一种或几种）为原料，经清理、研磨、混合或不混合、包装等工艺加工而成的全麦粉。

根据原料不同分为：全麦粉、黑全麦粉、蓝全麦粉、绿全麦粉、红全麦粉、紫全麦粉、白全麦粉、混合全麦粉。

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 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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	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	具有产品固有的的气味和滋味，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
灰分（以干基计），%	≤ 2.2	GB 5009.4
面筋质(以湿基计)，%	≥ 18.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
水分，%	≤ 13.5	GB 5009.3
粗细度，%	CQ20 号筛 全通	GB/T 5507

	留存在 CB30 号 筛, %	≤	15	
脂肪酸值(以干基计) (KOH), mg/100g	≤		116	GB/T 5510 或 GB /T 15684
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g	≥		200	LS/T 3244
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥		9	GB 5009.88
含砂量, %	≤		0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤		0.003	GB/T 5509
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
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤		5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤		60	GB 5009.209
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤		0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤		0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤		0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤		1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤		0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg	≤		2.0	GB 5009.27
*总砷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JJF 1070 规定

3.5 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。

3.6 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。

4 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦（普通小麦、黑麦、蓝小麦、绿小麦、红小麦、紫小麦、白小麦中的一种或几种）为原料，经清理、研磨、混合或不混合、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，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。

商丘市宛珠杂粮面粉有限公司