



410197S-2025



鹤壁市春禾农业发展有限公司企业标准

Q/HCN 0001S-2025

全麦粉

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

鹤壁市春禾农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市春禾农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑞芳。

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、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
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品固有的气味，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	GB 5009.88
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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
*总砷(以 As 计), mg/kg	\leq	0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.2	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	\leq	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq	1.0	GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	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。

鹤壁市春禾农业发展有限公司

H N

Q B