



413797S-2025



驻马店市金谷香农产品有限公司企业标准

Q/JGX 0006S-2025

# 石磨小麦粉

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

驻马店市金谷香农产品有限公司 发布

## 前　　言

本标准由驻马店市金谷香农产品有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市金谷香农产品有限公司、河南状元红检测技术有限公司。

本标准主要起草人：张楠、王明宇、开二丽、别潇。

H N

Q B

# 石磨小麦粉

## 1 范围

本标准规定了石磨小麦粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、黑小麦、绿小麦、紫小麦、红小麦、褐小麦、黄小麦、白小麦中的一种或几种为原料，经过清理、润麦、破碎、石磨低温研磨（磨腔中心温度≤45℃慢速石磨研磨）、配粉或不配粉、包装加工而成的石磨小麦粉。

根据所用原辅料和工艺的不同，产品分为：石磨小麦粉、石磨全麦粉。

## 2 术语和定义

石磨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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦应符合 GB/T 1355 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	粉状或微粒状，无结块	
色泽	白色或微黄色(具有该产品应有的色泽)	取适量样品倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
气味	具有小麦粉的气味，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, g/100g	≤ 14.5(石磨小麦粉) ≤ 13.5 (石磨全麦粉)	GB 5009. 3
粗细度, %	全部通过 CQ20 号筛	GB/T 5507
灰分含量(以干基计), %	≤ 1.8	GB 5009. 4
湿面筋, %	≥ 22.0	GB/T 5506. 1
含砂量, %	≤ 0.020	GB/T 5508

烷基间苯二酚含量(以干基计), $\mu\text{g/g}$	$\geq$	200(石磨全麦粉)	LS/T 3244
总膳食纤维含量(以干基计), %	$\geq$	9.0(石磨全麦粉)	GB 5009.88
脂肪酸值(以干基KOH计), $\text{mg}/100\text{g}$	$\leq$	116(石磨全麦粉)	GB/T 5510 或 GB /T 15684
脂肪酸值(以湿基, KOH计) <sup>a</sup> , $\text{mg}/100\text{g}$	$\leq$	80(石磨小麦粉)	
磁性金属物含量, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.0030	GB/T 5509
铅(以Pb计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.20	GB 5009.12
*总砷(以As计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.40	GB 5009.11
总汞(以Hg计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.10	GB 5009.15
铬(以Cr计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	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

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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070 的规定。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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

本标准适用于以小麦、黑小麦、绿小麦、紫小麦、红小麦、褐小麦、黄小麦、白小麦中的一种或几种为原料，经过清理、润麦、破碎、石磨低温研磨（磨腔中心温度≤45℃慢速石磨研磨）、配粉或不配粉、包装加工而成的石磨小麦粉。

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，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市金谷香农产品有限公司

H N

Q B