



410705S-2025



五得利集团新乡面粉有限公司企业标准

Q/WDL 0007S-2025

# 全麦小麦粉

2025-03-06 发布

2025-03-06 实施

五得利集团新乡面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由五得利集团新乡面粉有限公司提出并起草。本标准同时适合以下子公司：

五得利面粉集团有限公司（地址：河北省大名县五得利街）；

五得利集团深州面粉有限公司（地址：深州市工业开发区）；

五得利集团东明面粉有限公司（地址：东明县工业园区）；

五得利集团新乡面粉有限公司（地址：新乡市东干道南端东侧）；

五得利集团咸阳面粉有限公司（地址：陕西省咸阳市秦都区玉泉路西段南侧）；

五得利集团周口面粉有限公司（地址：周口市东环路周项路口北 500 米）；

五得利集团宿迁面粉有限公司（地址：宿迁市宿城经济开发区粮食物流中心）；

五得利集团兴化面粉有限公司（地址：兴化市经济开发区丰收路南端西侧）；

五得利集团禹城面粉有限公司（地址：山东省德州（禹城）国家高新技术产业开发区创业街）；

五得利集团亳州面粉有限公司（地址：安徽谯城经济开发区庄周路东侧紫苑路南侧）；

五得利集团商丘面粉有限公司（地址：商丘市梁园区产业集聚区农副产品加工园区（310 国道与水源路交叉口东南角））；

五得利集团邯郸面粉有限公司（地址：河北省邯郸市经济开发区尚璧东街与中船路交叉口东北侧）；

五得利集团青岛面粉有限公司

五得利集团渭南面粉有限公司

五得利集团遂平面粉有限公司（地址：遂平县北环路与经六路交叉口）；

五得利集团临沂面粉有限公司（地址：山东省临沂市郯城县李庄工业园-李庄镇杨屯社区 G205 东侧）。

本标准主要起草人：杨跃刚、胡明丽、张爱丽、宋保红、安磊。

本标准自实施之日起代替：Q/WDL 0007S-2018（备案号：412521S-2018，备案日期：2018-8-20）。

# 全麦小麦粉

## 1 范围

本标准规定了全麦小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、黑小麦中的一种为原料，经全籽粒粉碎法或同比例回添法制成，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全麦小麦粉。

根据原料不同，分为：全麦小麦粉和黑全麦小麦粉。

## 2 术语和定义

**全麦小麦粉**：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。

**全籽粒粉碎法**：是以整粒小麦为原料，经清理、研磨、粉碎、筛理、混合、包装工艺制成，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。

**同比例回添法**：是以整粒小麦为原料，经清理、研磨、筛理工艺制成中间产品（面粉、麸皮、胚芽、次粉），通过或不通过稳定化处理，粉碎成粉状，然后按照一定比例混配、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。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦、黑小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 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	粉状，无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有全麦粉应有的色泽	
气、滋味	具有全麦粉应有的气味和滋味，无哈味、霉变等异味	
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
水分含量，%	≤ 13.5	GB 5009.3

灰分含量（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
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
烷基间苯二酚含量（以干基计），μg/g	≥	200	LS/T3244 附录 A
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
苯并（a）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：*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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、粗细度、水分、灰分的检验。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、黑小麦中的一种为原料，经全籽粒粉碎法或同比例回添法制成，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全麦小麦粉。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，参照 LS/T 3244《全麦粉》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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

五得利集团新乡面粉有限公司

Q B