



411039S-2025



郸城县五谷三原食品有限公司企业标准

Q/DCWG 0001S-2025

# 石磨黑麦粉

2025-04-08 发布

2025-04-08 实施

郸城县五谷三原食品有限公司 发布

## 前言

本标准由郸城县五谷三原食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕沛瑶、王婷婷、赵云飞。

H N

Q B

# 石磨黑麦粉

## 1 范围

本标准规定了石磨黑麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑麦为原料，经清理、石磨加工、筛理或不筛理、包装等工艺制成的石磨黑麦粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	
性状	粉状、无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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 (干基) / (g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
粗细度 / (%)	CQ20 号筛留存不超过 10%	GB/T 5507
水分 / (g/100g)	≤ 14.5	GB 5009.3
含砂量 / (g/100g)	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物 / (g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509

总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5	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
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(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
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

本标准适用于以黑麦为原料，经过色选、清理、润麦、破碎、石磨加工、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，参照 GB/T 1355《小麦粉》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郸城县五谷三原食品有限公司

H N

Q B