



411641S-2025



安阳九安功能食品科技发展有限公司企业标准

Q/AJG 0010S-2025

复配石磨黑小麦粉

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

安阳九安功能食品科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由安阳九安功能食品科技开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海希、韩玉祥、韩树生、郑志红。

H N
Q B

复配石磨黑小麦粉

1 范围

本标准规定了复配石磨黑小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以石磨黑小麦粉为原料，加入小麦粉（弱筋、中筋、强筋）、五谷杂粮粉[小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、燕麦）、大米、红米、紫米、黑米、红线米、粳米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、大黄米、绿豆、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆]中的一种或几种，经混合、包装等工艺制成的复配石磨黑小麦粉。

按原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 石磨黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 五谷杂粮粉应符合 GB 2715 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
性 状	粉状	取适量样品，置于一白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、闻其气味，有无外来杂质；或按 GB/T 5492、GB/T 5494 方法检测
色 泽	具有原料应有的色泽	
气 味	具有原料应有的气味，无异味	
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
水分，g/100g	≤ 14	GB 5009.3
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 11	GB 5009.5
湿面筋含量，g/100g	≥ 26.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
*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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以石磨黑小麦粉为原料，加入小麦粉（弱筋、中筋、强筋）、五谷杂粮粉[小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、燕麦）、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、大黄米、绿豆、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆]中的一种或几种，经混合、包装等工艺制成的复配石磨黑小麦粉。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳九安功能食品科技开发有限公司