



411713S-2025

河南省新国味食品有限公司企业标准

Q/XGW 0001S-2025

谷物全粉

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

河南省新国味食品有限公司 发布

前言

本标准由河南省新国味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王学领。

H N
Q B

谷物全粉

1 范围

本标准规定了谷物全粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小麦、绿小麦、莜麦（裸燕麦）、血燕麦、黑青稞、白青稞、血麦其中的一种为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、石磨磨粉或机械粉碎、包装加工而成的谷物全粉。

根据原料不同分为：黑小麦全粉、绿小麦全粉、莜麦全粉、血燕麦全粉、黑青稞全粉、白青稞全粉、血麦全粉。

2 术语和定义

谷物全粉是指以整粒黑小麦、绿小麦、莜麦（裸燕麦）、血燕麦、黑青稞、白青稞、血麦为原料，经制粉工艺制成的，且谷物胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的谷物全粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 黑小麦、绿小麦、莜麦（裸燕麦）、血燕麦、黑青稞、白青稞、血麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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	粉状或微粒状，无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 13.5	GB 5009.3

灰分（以干基计），%	≤	2.2	GB 5009.4
铁 ^a , mg/kg		45.0~900.0	GB 5009.90
锌 ^a , mg/kg		45.0~150.0	GB 5009.14
总膳食纤维含量（以干基计） ^b , %	≥	9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量（以干基计） ^b , μg/g	≥	200	LS/T 3244
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值 ^b （以干基 KOH 计），mg/100g	≤	116	GB/T 5510
粗细度，%		全部通过CQ20号筛，留存在CB30号筛的不超过 20.0%	GB/T 5507
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.50	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
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
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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
a 指标仅血麦的产品的检测。 b 指标仅黑小麦、绿小麦的产品检测。 *铅的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 JJF1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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

出厂检测项目包括：感官要求、水分、粗细度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑小麦、绿小麦、莜麦（裸燕麦）、血燕麦、黑青稞、白青稞、血麦其中的一种为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、石磨磨粉或机械粉碎、包装加工而成的谷物全粉。

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，参考 LS/T 3244《全麦粉》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省新国味食品有限公司

H N
Q B