

Q/PZM 0006S-2025



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0006S-2025

全麦粉

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：宋宁宁

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0006S-2022，备案号：412836S-2022。

H N
Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以整粒小麦（普通小麦或黑小麦）为原料，经清理、研磨、筛理、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全麦粉。

根据原料不同可分为：全麦粉、黑全麦粉。

2 要求

2.1原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB/T 13551 和 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
色泽	具有本品固有的色泽，色泽基本一致	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
组织形态	呈均匀粉末状，无霉变和结块	
气味、口味	无酸味、霉味及其它异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	全麦粉	黑全麦粉	
水分，%	≤	13.5	GB 5009.3
灰分（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
烷基间苯二酚含量(以干基计)，μg/kg	≥	200	LS/T 3244
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g	≤	116	GB/T 5510
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	50	GB 5009.209
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注: *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

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括：净含量及允许短缺量、感官要求、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以整粒小麦（普通小麦或黑小麦）为原料，经清理、研磨、筛理、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全麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制订了本企业标准，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。

中粮面业（濮阳）有限公司