



411725S-2025



河南达祺农业发展有限公司企业标准

Q/HDN 0001S-2025

石磨小麦粉

2025-06-04 发布

2025-06-04 实施

河南达祺农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南达祺农业发展有限公司提出。

本标准由河南达祺农业发展有限公司和濮阳市市场监管综合行政执法支队共同起草。

本标准主要起草人：康鹏伟、张媛媛、刘新霞、刘彦森。

本标准自实施日起替代 Q/HDN 0001S-2018（备案号412544S-2018）。

HN
QB

石磨小麦粉

1 范围

本标准规定了石磨小麦粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、黑小麦、绿小麦、紫小麦、红小麦、褐小麦中的一种或几种为原料，经清理、润麦、破碎、石磨研磨、配粉或不配粉、筛理、包装加工而成的石磨小麦粉。

根据所用原辅料不同和工艺的不同，产品分类为石磨小麦粉、石磨全麦粉。

2 术语和定义

以下术语和定义适用于本标准。

全麦粉

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。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1小麦、黑小麦、绿小麦、紫小麦、红小麦、褐小麦应符合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，闻其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
	石磨小麦粉	石磨全麦粉	
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/g	≥	— 200	LS/T 3244 附录 A
灰分含量（以干基计），%	≤	2.0	GB 5009.4 或 GB/T 24872

脂肪酸值(以湿基, KOH 计), mg/100g	≤	80	GB/T 5510 或 GB/T 15684
水分含量, %	≤	14.5	GB 5009.3
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
湿面筋含量, %	≥	22.0	GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为: 感官要求、水分含量、灰分含量、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

本标准适用于以小麦、黑小麦、绿小麦、紫小麦、红小麦、褐小麦中的一种或几种为原料，经清理、润麦、破碎、石磨研磨、配粉或不配粉、筛理、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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南达祺农业发展有限公司

HN

QB