



412154 S-2025



河南省灿果农业有限公司企业标准

Q/HCN 0002S-2025

# 全麦粉

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

河南省灿果农业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省灿果农业有限公司提出并起草。  
本标准起草人：任大旗。

HN  
QB

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦、绿小麦中的一种为原料，经整粒研磨、筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，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。

根据产品原料的不同，可分为：黑小麦全粉、褐小麦全粉、红小麦全粉、黄白小麦全粉、绿小麦全粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 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  | 具有本品应有的色泽        | 取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 性 状  | 含有颗粒片麦麸或较细麦麸     |                                                                  |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、滋味，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                   | ≤ | 13.5  |   | GB 5009.3    |
| 灰分, g/100g                   | ≤ | 2.2   |   | GB 5009.4    |
| 加工精度（全部通过CQ20号筛），%           | ≤ | 10    |   | GB/T 5507    |
| 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(以干基KOH计)，mg/100g        | ≤ | 116.0 |   | GB/T 5510    |
| 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)， μ g/g        | ≥ | 200   |   | LS/T 3244附录A |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ， μ g/kg | ≤ | 5.0   |   | GB 5009.22   |
| 总砷（以As计）， mg/kg              | ≤ | 0.5   |   | GB 5009.11   |
| *铅（以 Pb 计）， mg/kg            | ≤ | 0.18  |   | GB 5009.12   |
| 苯并[a]芘， μ g/kg               | ≤ | 2.0   |   | GB 5009.27   |
| 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  |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg            | ≤ | 1000  |   | GB 5009.111  |
| 赭曲霉毒素 A， μ g/kg              | ≤ | 5.0   |   | GB 5009.96   |
| 玉米赤霉烯酮， μ g/kg               | ≤ | 5.0   |   | GB 5009.209  |

注：\*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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、加工精度。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以黑小麦、褐小麦、红小麦、黄白小麦、绿小麦中的一种为原料，经整粒研磨、筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，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》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，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。

河南省灿果农业有限公司

H N  
Q B