



412792S-2025



新乡市静慧面粉有限公司企业标准

Q/XCJH 0003S-2025

全麦粉

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

新乡市静慧面粉有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市静慧面粉有限公司提出。

本标准由新乡市静慧面粉有限公司起草。

本标准主要起草人：孙习义。

H N

Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的分类、术语定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑小麦、绿小麦、黄小麦、红小麦、紫小麦、蓝小麦、白小麦中的一种或几种为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、石磨磨粉或机械粉碎、包装加工而成的全麦粉。

或以黑小麦、绿小麦、黄小麦、红小麦、紫小麦、蓝小麦、白小麦中的一种或几种为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、石磨磨粉或机械粉碎、筛理出的麸皮再磨粉、配粉混合、包装加工而成的全麦粉。

根据原料不同可将产品分为不同种类：单一全麦粉、混合全麦粉、石磨全麦粉。

2 术语定义

全麦粉是指以整粒小麦为原料，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 原料要求

3.1.1 黑小麦、绿小麦、黄小麦、红小麦、紫小麦、蓝小麦、白小麦应符合 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，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，%	≤ 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/g	≥ 200	LS/T 3244
湿面筋，g/100g	≥ 18	GB/T 5506.2

粗细度（通过 CQ20 号筛，留存在筛上量），%	≤	18	GB/T 5507
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g	≤	116	GB/T 5510
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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
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[α]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
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
注：*铅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

应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、粗细度、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

本标准适用于以黑小麦、绿小麦、黄小麦、红小麦、紫小麦、蓝小麦、白小麦中的一种或几种为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、石磨磨粉或机械粉碎、包装加工而成的全麦粉。

或以黑小麦、绿小麦、黄小麦、红小麦、紫小麦、蓝小麦、白小麦中的一种或几种为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、石磨磨粉或机械粉碎、筛理出的麸皮再磨粉、配粉混合、包装加工而成的全麦粉。

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，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。

新乡市静慧面粉有限公司