



410928S-2026



河南谷磨源面业有限公司企业标准

Q / H G M 0 0 0 1 S - 2 0 2 6

# 石磨全麦粉

2 0 2 6 - 0 4 - 1 7 发 布

2 0 2 6 - 0 4 - 1 7 实 施

河南谷磨源面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南谷磨源面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏立涛。

H N

Q B

# 石磨全麦粉

## 1 范围

本标准规定了石磨全麦粉的术语定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、黑小麦中的一种为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、石磨粉碎、筛理出的麸皮再粉碎、调配混合、包装等工艺加工而成的全麦粉。

根据原料不同可将产品分为：石磨小麦全麦粉、石磨黑小麦全麦粉

## 2 术语定义

石磨全麦粉是指以整粒小麦或黑小麦为原料，经石磨制粉工艺制成的，且胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦或黑小麦全粉。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 黑小麦应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 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	固态粉状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
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	≤	0.2	GB 5009.12
总砷*(以 As 计), mg/kg	≤	0.4	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 <sub>1</sub> , 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: *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、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、黑小麦中的一种为原料，经清理（筛选、去石、磁选）、润麦、石磨粉碎、筛理出的麸皮再粉碎、调配混合、包装等工艺加工而成的全麦粉。

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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南谷磨源面业有限公司

H N

Q B