



411400S-2026



河南京派全麦粮油科技有限公司企业标准

Q/HJP 0010S-2026

专用全麦粉

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

河南京派全麦粮油科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南京派全麦粮油科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：原辉、王海荣。

H N

Q B

专用全麦粉

1 范围

本标准规定了专用全麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚与种皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全谷物小麦粉，添加或不添加食用小麦麸、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、复配食品添加剂【酶制剂、蔗糖脂肪酸酯、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、维生素C（抗坏血酸）中的几种】的一种或几种，再经调配混合或不混合，包装加工而成的专用全麦粉。

根据用途不同将产品分为不同类别：面包专用全麦粉、面条专用全麦粉、馒头专用全麦粉、包子专用全麦粉、糕点专用全麦粉、饼干专用全麦粉、油条专用全麦粉、速冻食品专用全麦粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用小麦麸应符合 GB/T 4225 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.7 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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
性状	粉状或微粒状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤ 13.5	GB 5009.3

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	GB/T 47387
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	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 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
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
维生素 C ^a (抗坏血酸), g/kg	≤	0.2	GB 5009.86
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

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: 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

本标准适用于以整粒小麦为原料，经制粉工艺制成的，且小麦胚乳、胚与种皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全谷物小麦粉，添加或不添加食用小麦麸、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆粉、复配食品添加剂【酶制剂、蔗糖脂肪酸酯、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸镁、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、维生素C（抗坏血酸）中的几种】的一种或几种，再经调配混合或不混合，包装加工而成的专用全麦粉。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。

河南京派全麦粮油科技有限公司

Q B