



413682S-2018



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0010S-2018

全麦粉

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的编写。

本标准由新乡新良粮油加工有限责任公司提出。

本标准起草单位：新乡新良粮油加工有限责任公司。

本标准主要起草人：王莹。

H N

Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以小麦为原料，根据不同小麦品种黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦分别单独加工生产，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成的全麦粉。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。

2 术语和定义

全麦粉

以不同品种的整颗小麦为原料，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	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	分取20g-50g样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；气、滋味检测放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	该产品应有的色泽	
气滋味	该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	分取50g-100g样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，采用肉眼观察是否有外来杂质。

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, g/100g	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	黑全麦粉、褐麦全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉 ≤ 3.3	GB 5009.4
	黄白全麦粉 ≤ 2.2	
脂肪酸值(以干基KOH计), mg/100g	黑全麦粉、褐麦全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉 ≤ 230	GB/T 5510
	黄白全麦粉 ≤ 116	
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥ 9.0	GB 5009.88

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.50	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
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	GB/T 5009.19
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g	≥	200	LS/T 3244(附录A)
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它卫生要求:

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、灰分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

全麦粉是以小麦为原料，根据不同小麦品种黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦分别单独加工生产，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成的全麦粉。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。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了全麦粉的术语定义、要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存、保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡新良粮油加工有限责任公司

H N

Q B