



411823S-2018



获嘉县鑫鑫种植服务专业合作社企业标准

Q/HJXX 0002S-2018

---

# 石磨全麦粉

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

---

获嘉县鑫鑫种植服务专业合作社 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由获嘉县鑫鑫种植服务专业合作社提出。

本标准起草单位：获嘉县鑫鑫种植服务专业合作社。

本标准主要起草人：韩明凯。

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和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦为原料，经清理（筛选，去石，磁选等）、水分调节（包括润麦，配麦）、研磨、筛理、包装加工而成的石磨全麦粉。

## 2 术语和定义

以下术语和定义适用于本标准。

石磨全麦粉

石磨全麦粉以小麦为原料，经清理（筛选，去石，磁选等）、水分调节（包括润麦，配麦）、研磨、筛理、包装加工而成的小麦胚乳、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 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	指 标	检验方法
性 状	粉末状，无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	微黄或黄白色	
气、滋味	具有小麦粉应有的气味和滋味，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	检测方法	
水分，%	≤	14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计)，%	≤	2.2	GB 5009.4
粗细度，%		全部通过 CQ20 号筛	GB/T 5507
湿面筋，%	≥	24.0	GB/T 5506.2
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
总膳食纤维(以干基计)，%	≥	9.0	GB5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计)，μg/g	≥	200	LS/T 3244 附录 A
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12

*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
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
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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

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 和 GB 13122 的规定。

### 3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、水分、灰分、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

石磨全麦粉是以小麦为原料，经清理（筛选，去石，磁选等）、水分调节（包括润麦，配麦）、研磨、筛理、包装加工而成的。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，参照 GB/T 1355 《小麦粉》和 LS/T 3244 《全麦粉》的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

获嘉县鑫鑫种植服务专业合作社

H N  
Q B