



412497S-2018



安阳辛安面业有限公司企业标准

Q/AXA 0001S-2018

---

# 全麦粉

2018-08-16 发布

2018-08-16 实施

---

安阳辛安面业有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由安阳辛安面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘庆学、单华垒。

本标准适用于以下生产单位：

生产单位：安阳辛安面业有限公司。

地址：滑县新区农产品加工工业园。

生产单位：河南辛安面业有限公司。

地址：浚县黎阳产业集聚区。

H N  
Q B

# 全麦粉

## 1 范围

本标准规定了全麦粉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理、入仓、配粉、包装封口加工而成的全麦粉。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 全麦粉 Whole Wheat Flour

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

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	粉状	取 3~5g 玻璃板上自然光下肉眼观察性状
色泽	白色至淡黄色	GB/T 5492
气味、滋味	具有小麦特有的气、滋味，无氧化哈败、霉变等异味	GB/T 5492
杂质	无肉眼可见外来杂质	取 3~5g 玻璃板上压实自然光下肉眼观察杂质

### 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(以干基计)/(%)	≥	9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚(以干基计)/(μg/g)	≥	200	附录 A (规范性附录)
脂肪酸值(以湿基计)/(mgKOH/100g)	≤	100	GB/T 5510
含砂量/(%)	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003	GB/T 5509
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.12
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
* 该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

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、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A（规范性附录）  
全麦粉中烷基间苯二酚含量的测定方法

A.1 试剂

A.1.1 乙酸乙酯

A.1.2 甲醇

A.1.3 乙酸

A.1.4 重氮盐 Fast blue B Zn

A.1.5 烷基间苯二酚标准储备液：称取 10mg 的烷基间苯二酚同系物 C15:0 标准品（纯度 98%），精确至 0.0001g 加入甲醇溶解并定容至 10mL。

A.1.6 重氮盐储备液：称取 0.05g 的重氮盐溶解在 100mL 1% 的乙酸溶液中，精确至 0.0001g。（该试剂在 4℃ 保存 7 天）

A.2 仪器

A.2.1 分光光度计

A.3 分析步骤

A.3.1 全麦粉中烷基间苯二酚的提取：用分析天平称取试样 1.00g 置于 50mL 离心试管中，加入 40mL 乙酸乙酯（A.1.1），室温下振荡提取 48h，提取液离心过滤后，氮气吹干提取液，干燥残留用 1mL 乙酸乙酯（A.1.1）溶解后备用。

A.3.2 重氮盐工作溶液的制作：重氮盐储备液（A.1.6）：甲醇（A.1.2）=1:5（V/V），现用现配。

A.3.3 工作标准曲线的制作：精确吸取 0.001–0.01mL 的 C15:0 标准储备液（A.1.5）放入玻璃试管中，氮气吹干溶剂，加入 2mL 新鲜的重氮盐工作溶液（A.3.2），混匀后室温放置在黑暗处，孵育 60min，然后在 520nm 波长下进行检测。

A.4 结果计算

试样中烷基间苯二酚含量按式（A.1）计算

$$X=c \cdot V \cdot 100/m$$

式中：

X——烷基间苯二酚含量，单位为微克每克（ $\mu\text{g/g}$ ）；

c——检测试液中烷基间苯二酚的浓度，单位为微克每毫升（ $\mu\text{g/mL}$ ）；

V——试液测定时的体积，单位为毫升（mL）；

m——试样质量，单位为克（g）；

计算结果保留至小数点后第二位。

#### A.5 精密度

在重复性条件下获得的两次肚里测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 5%。

H H N

Q B

## 编制说明

全麦粉是以小麦为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理、入仓、配粉、包装封口加工而成。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》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。

本标准规定了全麦粉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳辛安面业有限公司

H N

Q B