



410096S-2019



新蔡县新村食品加工有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2019

黑小麦全麦粉

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

新蔡县新村食品加工有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由新蔡县新村食品加工有限公司提出。

本标准起草单位：新蔡县新村食品加工有限公司。

本标准主要起草人：龚文魁。

H N

Q B

黑小麦全麦粉

1 范围

本标准规定了黑小麦全麦粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以黑小麦为原料，经筛选、磁选、清洗、润麦、石磨制粉，包装而成的黑小麦全麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑小麦应符合 GB 2715 和 GB 1351 的规定。

2.1.2 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	粉末状、无结块	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	灰白色	
气、滋味	具有产品特有气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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/(g/100g)	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(g/100g)	≤ 2.2	GB 5009.4
总膳食纤维含量(以干基计)/(g/100g)	≥ 9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计)/(μg/g)	≥ 200	LS/T 3244
脂肪酸值(以干基 KOH 计)/(mg/100g)	≤ 116	GB/T 5510
含砂量/(g/100g)	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量/(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
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
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123

苯并(a)芘/(μ g/kg)	\leq	5.0	GB 5009.27
*总砷(以As计)/(mg/kg)	\leq	0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	\leq	0.2	GB 5009.12
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	\leq	0.02	GB 5009.17

注：*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按JJF 1070规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881和GB 13122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

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以黑小麦为原料，经筛选、磁选、清洗、润麦、石磨制粉，包装而成的黑小麦全麦粉。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，参照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依据。

本标准规定了黑小麦全麦粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新蔡县新村食品加工有限公司

H N

Q B