



411050S-2019



洛阳市百香面业有限公司企业标准

Q/LBM 0001S-2019

---

# 全麦粉

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

---

洛阳市百香面业有限公司 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》的规定编写。

本标准由洛阳市百香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张俊贤、丁学臣。

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、洗麦、润麦、二次去杂、研磨、筛理、包装而成的全麦粉。

## 2 术语和定义

### 2.1 全麦粉

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 100g 样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	乳白色至乳黄色	
气、滋味	具有本品固有的气、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	检验方法
水分, %	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分（以干基计）, %	≤ 2.2	GB 5009.4
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
烷基间苯二酚含量（以干基计）, μg/g	≥ 200	LS/T 3244(附录A)
总膳食纤维含量（以干基计）, %	≥ 9.0	GB 5009.88
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
注：*总砷的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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

### 3.6 其他要求

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：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。

## 编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、洗麦、润麦、二次去杂、研磨、筛理、包装而成的全麦粉。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》的相关规定，参照GB/T 1355《小麦粉》和LS/T 3244《全麦粉》制定本企业的标准，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、检验规则和标志、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。

洛阳市百香面业有限公司