



410560 S-2026



新郑市富民面业有限公司企业标准

Q/FMMY 0001S-2026

# 全麦粉

2026-03-17 发布

2026-03-17 实施

新郑市富民面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由新郑市富民面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯栋涛。

H N

Q B

# 全麦粉

## 1 范围

本标准规定了全麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦（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，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全麦粉。

根据产品分为：全麦粉（黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、黄白全麦粉）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦（褐麦、红麦、黄白麦、绿麦）应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 黑麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 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
色泽	具有该品应有的色泽	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；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，肉眼观察是否有外来异物。
性状	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	
气、滋味	具有本品特有的滋味气味，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）， %	≤ 2.2	GB 5009.4
脂肪酸值（以干基 KOH 计）， mg/100g	≤ 116	GB/T 5510
总膳食纤维含量（以干基计）， %	≥ 9.0	GB 5009.88
含砂量， %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
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
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

### 2.5 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。

### 2.6 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。

### 3 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。

## 编制说明

本标准适用于以小麦（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，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》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。

新郑市富民面业有限公司

H N

Q B