



413023S-2017



商丘市百分食品有限责任公司企业标准

Q/SBS 0004S-2017

石磨全麦粉

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

商丘市百分食品有限责任公司 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》的规定编写。

本标准由商丘市百分食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋文忠、殷宪春、付伟超。

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及定义、要求、试验方法、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、石磨低温研磨、清粉、筛理、入仓、配粉、包装、封口加工而成的石磨全麦粉。

2 术语及定义

以下术语适用于本标准。

石磨全麦粉

石磨全麦粉是以小麦为原料，经清理、搭配、润麦、石磨低温研磨、清粉、筛理、入仓、配粉、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

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	粉末状、无结块	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有外来杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至淡黄色	
气味和滋味	具有小麦应有的麦香味、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, 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)%	≥	9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g	≥	200	LS/T 3244 附录 A
粗细度		全部通过 CQ 20 号筛	GB/T 5507

面筋质（以湿基计），%	≥	28	GB/T 5506.3
脂肪酸值（以湿重计）(KOH)，mg/100g	≤	116	GB/T 5510
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
*总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
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 ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
苯并（α）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
*本标准中总砷指标严于 GB 2762 的规定。			

3.4 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 13122 的有关规定执行。

3.6 其他卫生要求

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、水分、粗细度、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为原料，经清理、搭配、润麦、石磨低温研磨、清粉、筛理、入仓、配粉、包装、封口加工而成的石磨全麦粉。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 GB/T 1355《小麦粉》和 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。

本标准规定了石磨全麦粉的分类、要求、试验方法、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 GB 2762 的规定。

H N

商丘市百分食品有限责任公司

Q B