



410988S-2018



郑州天地人面粉实业有限公司企业标准

Q/ZTDR 0001S-2018

全麦小麦粉

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

郑州天地人面粉实业有限公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/ZTDR 0001S-2015。

本标准与 Q/ZTDR 0001S-2015 相比,主要变化如下:—去掉了粗细度的要求;—去掉了食用方法的介绍;—增加了铬、苯并(α)芘和烷基间苯二酚含量的要求。

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州天地人面粉实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:楚敏和、楚高坡、李素玲、夏银忠。

H N

Q B

全麦小麦粉

1 范围

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

本标准适用于通过优选充氮储存的小麦,经清理(去石、去磁、去尘、除杂)、调质、研磨、筛分,不添加任何食品添加剂,而制成的全麦小麦粉。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

全麦小麦粉

以整粒小麦为原料,经清杂,磨粉等制粉工艺制成的,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 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 的规定要求。

3.1.2 生活饮用水卫生标准应符合 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	试验方法
性状	粉状	从混合均匀的样品中取出200g置于白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽及性状,检查有无外来杂质,并嗅其气味。按GB/T 5492规定的方法测定
色泽	微黄或黄白色	
气味	具有本品特有的气味	
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
湿面筋/ (%)	≥	28	GB/T 5506.2
含砂量/ (%)	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计)	≤	116	GB/T 5510
总膳食纤维/ (%)	≥	9.0	GB 5009.88
总砷*(以As计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
烷基间苯二酚含量(以湿基计) (μg/g)	≥	200	LS/T 3244附录A
汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤	5	GB 5009.22
苯并(α)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 规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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

出厂检验项目包括感官、水分、灰分、湿面筋。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

全麦小麦粉以通过优选充氮储存的小麦，经清理（去石、去磁、去尘、除杂）、调质、研磨、筛分，不添加任何食品添加剂，而制成的小麦粉。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/T1355《小麦粉》、LS/T 3244《全麦粉》标准，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州天地人面粉实业有限公司

H N

Q B