



411167S-2018



河南华腾食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2018

石磨全麦粉

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南华腾食品有限公司 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。

本标准由河南华腾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：殷京涛。

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，经清粮、打麦、洗麦、润麦、石磨研磨、筛理、入仓、包装、封口加工而成的石磨全麦粉。

2 术语和定义

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，经清粮、打麦、洗麦、润麦、石磨研磨、筛理、入仓、包装、封口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 原辅料要求

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，自然光线下用肉眼观察性状、色泽、查看是否有外来杂质，并嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至淡黄色	
气味和滋味	具有小麦粉应有的气味，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
面筋质（以湿基计），%	≥	28	GB/T 5506.3
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/kg	≥	200	LS/T 3244 附录 A
粗细度		全部通过 CQ 20 号筛	GB/T 5507
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿重计）（KOH），mg/100g	≤	116	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ ，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
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
*本标准中总砷的指标严于 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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官、水分、灰分、粗细度、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，经清粮、打麦、洗麦、润麦、石磨研磨、筛理、入仓、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》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南华腾食品有限公司

Q B