



4 12288S-2025



河南豫粮面粉有限公司企业标准

Q/HYM 0008S-2025

全麦粉

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

河南豫粮面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫粮面粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：齐国贞、王立。

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。

本标准适用于以小麦、黑小麦中的一种为原料，经全籽粒粉碎法或同比例回添法制成，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小麦粉。

根据原料不同，分为：全麦小麦粉和黑全麦小麦粉。

2 术语和定义

全麦小麦粉：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。

全籽粒粉碎法：是以整粒小麦为原料，经清理、研磨、粉碎、筛理、混合、包装工艺制成，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小麦全粉。

同比例回添法：是以整粒小麦为原料，经清理、研磨、筛理工艺制成中间产品（面粉、麸皮、胚芽、次粉），通过或不通过稳定化处理，粉碎成粉状，然后按照一定比例混配、包装而成，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小麦全粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦、黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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，无结块	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有全麦粉应有的色泽	
气、滋味	具有全麦粉应有的气味和滋味，无哈味、霉变等异味	
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, g/100g	≤ 2.2	GB 5009.4
总膳食纤维（以干基计），%	≥ 9.0	GB 5009.88

烷基间苯二酚含量（以干基计）， $\mu\text{g/g}$	\geq	200	LS/T3244 附录 A
含砂量，%	\leq	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量， g/kg	\leq	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），%	\leq	116.0	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B_1 ， $\mu\text{g/kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
总砷（以As计）， mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg	\leq	0.18	GB 5009.12
苯并[a]芘， $\mu\text{g/kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
总汞（以Hg计）， mg/kg	\leq	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计）， mg/kg	\leq	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计）， mg/kg	\leq	1.0	GB 5009.123
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， $\mu\text{g/kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A， $\mu\text{g/kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮， $\mu\text{g/kg}$	\leq	5.0	GB 5009.209
注：带*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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分。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、黑小麦中的一种为原料，经全籽粒粉碎法或同比例回添法制成，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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫粮面粉有限公司

H N

Q B