



410145S-2026



焦作市麦乡食品有限公司企业标准

Q/JMX 0009S-2026

全麦粉

2026-01-22 发布

2026-01-22 实施

焦作市麦乡食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市麦乡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李光斌、田三杰。

H N

Q B

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成的全麦粉，或以小麦粉为主要原料，添加一定比例的小麦麸粉、小麦胚粉制成的小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致，经包装加工而成的全麦粉。

2 术语和定义

全麦粉是指以整粒小麦为原料，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，或以小麦粉为主要原料，添加一定比例的小麦麸粉、小麦胚粉制成的小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的小麦全粉。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。

3.1.4 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

3.1.5 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	具有本品特有的性状	取适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后，温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
总膳食纤维含量(以干基计)，%	≥ 9.0	GB 5009.88
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
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
烷基间苯二酚含量（以干基计），μg/g	≥	200	LS/T 3244附录A
注：*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 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 和 GB 13122 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、水分、灰分。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，经过清理、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成的全麦粉,或以小麦粉为主要原料，添加一定比例的小麦麸粉、小麦胚粉制成的小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致，经包装加工而成的全麦粉。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，参照 LS/T 3244《全麦粉》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。

本标准总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

焦作市麦乡食品有限公司

Q B