



410146S-2026



焦作市麦乡食品有限公司企业标准

Q/JMX 0010S-2026

专用全麦粉

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

专用全麦粉

1 范围

本标准规定了专用全麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以全麦粉为原料，添加铁棍山药粉、荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、藜麦粉、高粱粉、红枣粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素C、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 β -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸镁中的两种或两种以上，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中一种或几种】中的一种或几种，经混合、检验、包装而成的专用全麦粉。

专用全麦粉分为：蒸煮专用全麦粉、烘焙专用全麦粉、馒头专用全麦粉、面条专用全麦粉、面包专用全麦粉、饼干专用全麦粉

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.2 铁棍山药粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.3 荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.7 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.8 南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.2 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	颗粒状或粉状	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	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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, %	≤ 14.5	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), %	≤ 4.0	GB 5009.4
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
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
维生素C ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86

总磷酸盐（以磷酸根计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定 a仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验			

2.4 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。

2.5 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。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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

本标准适用于以全麦粉为原料，添加铁棍山药粉、荞麦粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉、燕麦粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、藜麦粉、高粱粉、红枣粉、绿豆粉、黄豆粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、复配食品添加剂【硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素C、 α -淀粉酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木聚糖酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、脂肪酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 β -淀粉酶(来源：大麦 *barley*)、葡糖淀粉酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、蛋白酶(来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、麦芽糖淀粉酶(来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、磷脂酶A2(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷酸三钙、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、碳酸镁中的两种或两种以上，添加或不添加大豆蛋白粉、大豆粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中一种或几种】中的一种或几种，经混合、检验、包装而成的专用全麦粉。

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。

焦作市麦乡食品有限公司