

# Q/NMSF

## 内蒙古双福面业有限责任公司企业标准

Q/NMSF 0001S—2021

---

### 全麦粉

2021 - 09 - 01 发布

2021 - 10 - 10 实施

内蒙古双福面业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1-2020 的规定。

本标准由内蒙古双福面业有限责任公司提出。

本标准由内蒙古双福面业有限责任公司起草。

本标准由内蒙古双福面业有限责任公司批准。

本标准起草人：牛思佳。

# 全麦粉

## 1 范围

本标准规定了小麦全麦粉的技术要求、生产加工过程、贮存。

本标准适用于以小麦为原料，添加水，经清麦、润麦、脱壳、碾磨、清粉、过筛等工艺加工制成留存部分麦皮的小麦粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1351	小麦
GB/T1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5492	粮食检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5504	粮食检验 小麦粉加工精度检验
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮食检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510	粮食检验 粮食、油料脂肪酸值测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

小麦：应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 质量要求

质量要求应符合表1的规定，其余指标参照GB/T 1355 小麦粉。

表1 质量要求

项目	要求	检验方法
加工精度（以粉色、麸星表示）	按实物标准样品对照检验粉色、麸星	GB/T 5504
灰分（以干基计），% ≤	1.0	GB 5009.4
含砂量，% <	0.02	GB/T 5508
水分，% ≤	14.5	GB 5009.3
磁性金属物，g/kg <	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以湿基计），mg/100g ≤	70	GB/T 5510
色泽、气味、口味	具有小麦粉固有的色泽、气味、口味，无异味	GB/T 5492

### 3.3 有毒有害菌类、植物种子限量

有毒有害菌类、植物种子限量应符合GB 2715的规定，按GB 2715规定的方法检验。

### 3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

### 3.5 污染物限量

污染物限量应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以pb计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

其他污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品及其项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

### 3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中谷物项下小麦粉、成品粮的规定，按GB 2763中规定的方法检验。

### 3.7 真实性要求

小麦粉中不允许添加任何其他物质或其他谷物粉。

### 3.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

### 4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 13122 和 GB 14881的规定。

---