

Q/NMHP

杭锦后旗和平面业有限责任公司企业标准

Q/NMHP 0001S—2022

全麦粉

2022 - 07 - 01 发布

2022 - 07 - 20 实施

杭锦后旗和平面业有限责任公司发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由杭锦后旗和平面业有限责任公司提出。

本标准主要起草单位：杭锦后旗和平面业有限责任公司。

本标准主要起草人：胡忠义 胡鹏

本标准于2022年7月1日首次发布。

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的术语和定义、质量要求、生产加工过程卫生要求、真实性要求。

本标准适用于杭锦后旗和平面业有限责任公司以小麦为原料,经过加工处理制成的供人食用的商品全麦粉。

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 2715	粮食卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/T5492	粮油检验、粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T5497	粮食、油料检验 水分测定法
GB/T5505	粮油检验 灰分测定法
GB 13122	面粉厂卫生规范

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 全麦粉 whole wheat flour

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。

4 质量要求

4.1 原料

小麦应符合GB 1351 规定。

4.2 质量指标

应符合表1的要求。

表1 质量指标

项目	指标
外观	色泽正常、无异物
气味	正常，无哈味、霉变等异味
水分含量%	≤13.5
灰分含量（以干基计）%	≤2

4.3 污染物限量

应符合表2的要求。

表2 污染物指标

项目	要求	试验方法
铅	≤0.18mg/kg	按 GB 5009.12 规定的方法测定
其他项目	符合 GB 2762 要求	按 GB 2762 规定的方法测定

4.4 农药残留的限量

应符合GB 2763的要求，试验方法按GB 2763规定的方法测定。

4.5 食品安全要求

按GB 2715、GB 2761和国家有关标准、规定执行。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，试验方法按JJF 1070规定的方法测定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 13122的规定。

6 真实性要求

除按GB 2760 的规定使用食品添加剂外，不的添加其他物质。