

Q/NZFM

内蒙古兆丰河套面业有限公司企业标准

Q/NZFM 0001S—2023

代替 Q/NZFM 0001S-2019

全麦粉

2023 - 06 - 01 发布

2023 - 07 - 01 实施

内蒙古兆丰河套面业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2020给出的规则起草。

本标准代替Q/NZFM 0001S-2019《全麦粉》，本标准与Q/NZFM 0001S-2019相比，主要技术变化如下：

——本标准变更了“水分”要求。

——本标准取消了“蛋白质”。

本标准由内蒙古兆丰河套小麦产业化发展有限公司提出。

本标准由内蒙古河套小麦产业化研究院、内蒙古兆丰河套面业有限公司起草。

本标准由内蒙古兆丰河套面业有限公司批准。

本标准主要起草人：李国强、史佳宇、王艳茹、张莉、李建业。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/NZFM 0001S-2013、Q/NZFM 0001S-2016、Q/NZFM 0001S-2019。

全麦粉

1 范围

本标准规定了小麦全麦粉的技术要求。

本标准适用于以河套小麦为原料，经清理、润麦、碾磨、包装等工艺制成的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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 1355	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

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦：应符合 GB1351 的规定。

3.1.2 水：应符合 GB5749 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 GB1355 小麦粉。

表1 质量要求

项 目	要 求
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
灰分（以干基计），% \leq	1.50
含砂量，% \leq	0.02
水分，% \leq	14.5
磁性金属物，g/kg \leq	0.003
脂肪酸值（以湿基计），mg/100g \leq	80
气味、口味	正常

3.3 感官要求

应符合GB2715的规定。

3.4 真菌毒素限量指标

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。

3.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中谷物及其制品及项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定，其中铅（以pb计）符合表2的规定。

表2 铅限量指标

项 目	指 标
铅（以 pb 计），mg/kg	≤ 0.16

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。

3.7 保质期

产品保质期为12个月，真空包装产品保质期为18个月。