

Q/NHFS

内蒙古恒丰食品工业（集团）股份有限公司企业标准

Q/NHFS 0004S—2023

代替 Q/ NHFS 0004S-2021

全麦粉

2023 - 08 - 10 发布

2023 - 09 - 10 实施

内蒙古恒丰食品工业（集团）股份有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准代替Q/NHFS 0004S-2021《全麦粉》，与Q/NHFS 0004S-2021相比，本标准主要技术变化如下：

——修改了脂肪酸值、脱氧雪腐镰刀菌、黄曲霉毒素B₁等限量值；

本标准由内蒙古恒丰食品工业（集团）股份有限公司提出。

本标准起草单位：本标准由内蒙古恒丰食品工业（集团）股份有限公司、内蒙古恒丰集团银粮面业有限责任公司起草。

本标准由内蒙古恒丰食品工业（集团）股份有限公司批准。

本标准主要起草人：刘勇、陈宇仙、秦媛、任素樱、张锐、白艳霞、王金帅、许果林、邱庆丰、韩春霖、贾凯。

全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦为原粮，经清麦、润麦、脱壳、碾磨、清粉、筛理等工艺加工制成的留有麦皮的小麦粉。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1351 小麦
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉素B族和G族的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5504 粮油检验 小麦粉加工精度检验
- GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分：仪器法测定湿面筋
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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
- GB/T 22325 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉
定量包装商品计量监督管理办法（总局令第75号）

3 技术要求

3.1 原粮要求

3.1.1 小麦：应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
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 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
灰分（以干基计），%	≤ 1.80	GB 5009.4
水分，%	≤ 14.0	GB 5009.3
脂肪酸值（以湿基计），mg/100g	≤ 125	GB/T 5510

3.4 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。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3的规定。

表3 真菌毒素限量

项目	要求	检验方法
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, ug/kg ≤	800	GB 5009.111
黄曲霉毒素 B ₁ , ug/kg ≤	4.0	GB 5009.22

其他真菌毒素限量指标应符合GB 2761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 2761中规定的方法检验。

3.6 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项目	要求	检验方法
铅, 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。

3.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表5的规定。

表5 农药最大残留限量

项目	要求	检验方法
六六六, mg/kg ≤	0.035	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.035	GB/T 5009.19

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

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（总局令第75号），按JJF 1070规定的方法进行测定。

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。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原粮、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

按GB/T 5490和GB 5491规定的方法抽样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批出厂产品应由质量检验部门进行检验，并出具检验结果。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、粗细度、面筋质、净含量。

5.4 型式检验

型式检验按本标准全项检验，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 设备初次生产或停产6个月以上的；
- 生产工艺或原材料有较大变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- 连续生产时，每6个月进行一次；
- 国家质量监督部门提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 产品质量指标全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.5.2 产品质量指标中有一项指标不符合标准要求时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有指标不合格，则判该批产品为不合格。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.1的规定。外包装用纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。产品运输时应防雨、防潮、防曝晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应放在清洁、阴凉、干燥、通风的库房内。库内产品与墙壁距离不少于5厘米，与地面距离不少于10厘米，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品同库储存。

附录A
(资料性附录)

表A 本标准适用的生产企业名单

生产企业名单	生产企业地址
内蒙古恒丰食品工业(集团)股份有限公司	内蒙古巴彦淖尔市临河区建设南路50号
内蒙古恒丰集团银粮面业有限责任公司	内蒙古巴彦淖尔市临河区建设南路40号
内蒙古恒丰绿康食品有限责任公司	内蒙古巴彦淖尔经济技术开发区富源北路8号