

# Q/BYMY

## 中粮面业（巴彦淖尔）有限公司企业标准

Q/BYMY 0002S—2023

---

### 全麦粉

2023 - 10 - 30 发布

2023 - 12 - 01 实施

---

中粮面业（巴彦淖尔）有限公司 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《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。

本标准由中粮面业（巴彦淖尔）有限公司品管研发部提出并起草。

本标准最终解释权由中粮面业（巴彦淖尔）有限公司所有。

本标准主要起草人：杨少武、马瑞、鄂桐。

# 全麦粉

## 1 范围

本标准规定了全麦粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于3.1规定的全麦粉。

## 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/T191	包装储运图示标志
GB 1351	小麦
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 食品中最大农药残留限量
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 5009.11	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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯流量的测定
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 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.209	食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB 23200.113	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
GB/T 5490	粮油检验 一般规则
GB/T 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
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 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB/T 14614	小麦粉 面团的物理特性 吸水量和流变学特性的测定 粉质仪法
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15684	谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070.2	定量包装商品净含量计量检验规则 小麦粉
LS/T 3244	全麦粉
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》	

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 产品加工工艺：

##### 3.1.1 全籽粒粉碎法

是以整粒小麦为原料，经清理、研磨粉碎、筛理、成品包装等工艺制成，且有小麦胚乳、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。

##### 3.1.2 回添法

是以整粒小麦为原料，在小麦加工过程中，分别收集胚乳、胚芽和麸皮。将胚乳按照制粉工艺进行加工制得面粉，将胚芽和麸皮进行稳态化处理后粉碎。最后按照一定比例将面粉和胚芽和麸皮进行混合制成，且有小麦胚乳、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 产品分类

产品按小麦原料分为全麦粉和黑全麦粉。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 小麦

应符合 GB 1351 的要求。

#### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	呈本品固有的色泽，色泽基本一致

气味、口味	具有小麦粉正常的气味和口味，无酸味、霉味及其它异味
组织形态	呈均匀粉末状、无霉变和结块
气味、口味	气味正常，误以为、哈味和霉味
杂质	无肉眼可见外来杂质
扦样、分样及试验用量按GB/T 5490和GB/T 5491规定进行。	

### 5.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目		要求	
		全麦粉	黑全麦粉
水分/(g/100g)	≤	13.5	
灰分(以干基计)/(g/100g)	≤	2.2	
总膳食纤维含量(以干基计)/	≥	9.0	
烷基间苯二酚含量(以干基计)	≥	200	
脂肪酸值(以干基KOH计)/(mg/100g)	≤	80	110
含砂量/(g/100g)	≤	0.02	
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003	

### 5.4 安全指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目		要求	
		全麦粉	黑全麦粉
铅(以Pb计)/(mg/kg)	<	0.16	0.2
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.02	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4	
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0	
苯并[a]芘/(μg/100g)	≤	2.0	
赫曲霉毒素A/(μg/100g)	≤	5.0	
玉米赤霉烯酮/(μg/100g)	≤	50	
黄曲霉毒素B1/(μg/100g)	≤	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/100g)	≤	800	
农药残留量*	氯菊酯/(mg/kg)	≤	2
	氰戊菊酯和S-氰戊菊酯/(mg/kg)	≤	2
*农药残留量应符合GB 2763的规定			

## 5.5 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

抽取适量样品，置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下肉眼观察其形态和杂质。色泽、气味、口味依据GB/T 5492检验。

### 6.2 理化指标检验

- 6.2.1 灰分：按GB 5009.4规定的方法测定。
- 6.2.2 水分：按GB 5009.3规定的方法测定。
- 6.2.3 总膳食纤维含量：按 GB 5009.88规定的方法测定。
- 6.2.4 烷基间苯二酚含量：按LS/T 3244-2015附录A规定的方法测定。
- 6.2.5 脂肪酸值：按GB/T 5510或GB/T 15684规定的方法测定。
- 6.2.6 含砂量：按GB/T 5508规定的方法测定。
- 6.2.7 磁性金属物：按GB/T 5509规定的方法测定。

### 6.3 安全指标检验

- 6.3.1 铅：按GB 5009.12规定的方法测定。
- 6.3.2 镉：按GB 5009.15规定的方法测定。
- 6.3.3 总汞：按GB 5009.17规定的方法测定。
- 6.3.4 总砷：按GB 5009.11规定的方法测定。
- 6.3.5 铬：按GB 5009.123规定的方法测定。
- 6.3.6 苯并[a]芘：按GB 5009.27规定的方法测定。
- 6.3.7 赫曲霉毒素A：按GB 5009.96规定的方法测定。
- 6.3.8 黄曲霉毒素B1：按GB 5009.22规定的方法测定。
- 6.3.9 玉米赤霉烯酮：按GB 5009.209规定的方法测定。
- 6.3.10 脱氧雪腐镰刀菌烯醇：按GB 5009.111规定的方法测定。
- 6.3.11 氯菊酯：按GB 23200.113或SN/T 2151规定的方法测定。
- 6.3.12 氰戊菊酯和S-氰戊菊酯：按GB 23200.113或GB/T 5009.110规定的方法测定。

### 6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

## 7 生产加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验规则

## 8.1 抽样、分样

在成品库内随机抽取样品，按GB/T 5491规定执行。样品分装成2份，1份供检验用，1份供复检或备查用。检验净含量所需的产品抽样按《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

## 8.2 检验的一般规则

按GB/T 5490的规定执行。

## 8.3 产品组批

相同原料、相同工艺、相同设备和相同班次加工的产品为一批。

## 8.4 检验分类

### 8.4.1 出厂检验

每批产品应由本厂质量检验部门按本标准进行检验，合格后出具检验报告，方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、灰分。

### 8.4.2 型式检验

型式检验按本标准全项目检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 设备初次生产或停产6个月以上的；
- b) 生产工艺或原材料有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 连续生产时，每半年进行一次；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

## 8.5 判定规则

8.5.1 所检项目全部符合本标准要求时，判定为合格品。

8.5.2 理化指标中的一项或一项以上不符合本标准时，可从该批留样产品中对不合格项目进行加倍抽样复检，以复检结果为准，如复检结果仍不合格，应判为不合格。

## 9 标识、包装、运输、储存及保质期

### 9.1 标识

外包装标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 9.2 运输

运输工具应清洁卫生，搬运应轻装轻卸，严禁与有毒有害、有异味、有腐蚀性的物品同车运输，并防日晒雨淋。

### 9.3 贮存

应存放在清洁、干燥、通风、无污染的仓库中。仓库常温或冷藏。

### 9.4 保质期



产品在符合本标准规定的条件下，未经拆封，本品的保质期为不低于6个月。

---