



内蒙古五原县塞鑫面业有限公司企业标准

Q/NWSX 0002S—2024

代替 Q/NWSX 0002S—2020

全麦粉

2024 - 05 - 20 发布

2024 - 05 - 20 实施

内蒙古五原县塞鑫面业有限公司 发布

目 次

| | |
|------------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 2 |
| 4 技术要求 | 2 |
| 5 生产加工过程要求 | 4 |
| 6 检验规则 | 4 |
| 7 标签、标志、包装、运输和贮存 | 4 |

前 言

本文件按照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。

本文件代替Q/NWSX 0002S-2020《全麦粉》，与Q/NWSX 0002S-2020相比，除结构性调整和编辑性改动外，主要变化如下：

- 更改了“范围”；
- 增加了“规范性引用文件”；
- 增加了“表1 感官要求”；
- 增加了“表2 理化指标”；
- 增加了“表3 真菌毒素限量”；
- 增加了“表4 污染物限量”；
- 增加了“表5 农药最大残留限量”；
- 增加了“检验规则”；
- 增加了“标签、标志、包装运输和贮存”。

本文件由内蒙古五原县塞鑫面业有限公司提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古五原县塞鑫面业有限公司。

本文件主要起草人：史岱奇、史建国、刘丽琴、薛芳、王陈粮、张旭强、范燕。

——2020年首次发布为Q/NWSX 0002S-2020。

——本次为第一次修订。

全麦粉

1 范围

本文件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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 |
| NY/T 241 | 绿色食品小麦及小麦粉 |
| LS/T 3244 | 全麦粉 |
| 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 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦：应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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 |

4.3 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 |
|-----------------------|---------|-----------|
| 灰分含量（以干基计），% | ≤ 1.80 | GB 5009.4 |
| 水分含量，% | ≤ 12.5 | GB 5009.3 |
| 脂肪酸值（以湿基KOH计），mg/100g | ≤ 200 | GB/T 5510 |
| 烷基间基苯二酚，% | ≥ 200 | LS/T 3244 |
| 总膳食纤维，% | ≥ 9.0 | GB5009.88 |
| 含砂量，% | ≤ 0.02 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物，g/kg | ≤ 0.003 | GB/T 5509 |
| 蛋白质，g/100g | ≥ 14 | GB 5009.5 |

| | | | |
|-----------------------------|---|-----|-------------|
| 钾, mg/100g | ≥ | 120 | GB 5009.91 |
| 镁, mg/100g | ≥ | 116 | GB 5009.241 |
| 钙, mg/100g | ≥ | 32 | GB 5009.92 |
| 铁, mg/100g | ≥ | 4.5 | GB 5009.90 |
| B ₁ 维生素, mg/100g | ≥ | 0.8 | GB 5009.84 |
| 锌, mg/100g | ≥ | 2.1 | GB 5009.14 |

4.4 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。

4.5 真菌毒素限量

应符合表3的要求。

表3 真菌毒素限量

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-------------------------------|-----|-------------|
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg ≤ | 500 | GB 5009.111 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg ≤ | 4.0 | GB 5009.22 |
| 玉米赤霉烯酮, μg/kg ≤ | 50 | GB 5009.209 |
| 赫曲霉毒素, μg/kg ≤ | 4.0 | GB 5009.96 |

其他真菌毒素限量指标应符合GB 2761和NY/T 421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和NY/T 421中规定的方法检验。

4.6 污染物限量

应符合表4的要求。

表4 污染物限量

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-------------------|-------|-------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg ≤ | 0.16 | GB 5009.12 |
| 铬(以Cr计), mg/kg ≤ | 0.8 | GB 5009.123 |
| 总砷(以As计), mg/kg ≤ | 0.4 | GB 5009.11 |
| 镉(以Cd计), mg/kg ≤ | 0.08 | GB 5009.15 |
| 总汞(以Hg计), mg/kg ≤ | 0.016 | GB 5009.17 |
| 苯并[a]芘, μg/kg ≤ | 1.6 | GB 5009.27 |

其他污染物限量指标应符合GB 2762和NY/T 421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和NY/T 421中规定的方法检验。

4.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763和NY/T 421中谷物项下小麦粉、成品粮的规定,按GB 2763和NY/T 421中规定的方法检验。

4.8 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）的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 真实性要求

全麦粉中不允许添加其他任何物质。

5 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 13122和GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

按GB/T 5490和GB 5491规定的方法抽样。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批出厂产品应由质量检验部门进行检验，并出具检验报告，合格后的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、净含量。

6.4 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12个月进行一次；
- 国家质量监督部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 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。

6.5.2 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。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 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。

7.2 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 6643的规定。

7.3 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 cm，与地面距离不少于10 cm，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。

7.4 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。
