



417053S-2020



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0004S-2020

食用小麦麸

2020-12-14 发布

2020-12-14 实施

河南想念面粉有限公司 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》给出的规则起草。

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、王建、张选祖、王婉赟、赵献忠、郭媛媛、孙粮、董金龙、孙国栋、李天飞、朱兵、陈建勇。

H N

Q B

食用小麦麸

1 范围

本标准规定了食用小麦麸的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、分离得到的麸皮，干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合、称量、包装而成的食用小麦麸。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味	具有该产品固有气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 8.0	GB 5009.4
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
膳食纤维（以干基计），g/100g	≥ 20.0	GB 5009.88
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷*（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦为原料，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、分离得到的麸皮，干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合、称量、包装而成的食用小麦麸。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南想念面粉有限公司

H N
Q B