



417090S-2020



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0012S-2020

# 食用小麦麸粉

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡良润全谷物食品有限公司。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自实施之日起代替Q/XLR 0012S-2016。

H N

Q B

# 食用小麦麸粉

## 1 范围

本标准规定了食用小麦麸粉的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用小麦麸皮为原料，经去杂、着水、烘干(或者炒制)和研磨等工艺制作的非即食食用小麦麸粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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	粉末状，干燥松散、无结块	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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, %	≤	12.5 GB 5009.3
粗蛋白(干基), %	≥	16.0 GB 5009.5
含砂量, %	≤	0.02 GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003 GB/T 5509
总膳食纤维, %	≥	38.0 GB 5009.88
脂肪酸值(以干基KOH计), mg/100g	≤	120 GB/T 15684
总砷*(以As计), mg/kg	≤	0.30 GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.20 GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.10 GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02 GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0 GB 5009.123

苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
六六六, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19

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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

#### 2.6 其他要求

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

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

## 编制说明

本标准适用于以食用小麦麸皮为原料，经去杂、着水、烘干(或者炒制)和研磨等工艺制作的非即食食用小麦麸粉。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，制定本企业标准，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。

新乡良润全谷物食品有限公司

H N

Q B