



412336S-2021



南阳热麦生物科技有限公司企业标准

Q/NRSK 0001S-2021

糊粉层生粉

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

南阳热麦生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳热麦生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：熊竹园。

本标准自实施之日起替代标准号 Q/NRSK 0001S-2021，备案号 411921S-2021。

H N

Q B

糊粉层生粉

1 范围

本标准规定了糊粉层生粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦麸皮或燕麦麸皮为原料，经研磨、分离、干燥、包装等工艺加工而成的糊粉层生粉。

按原料不同可分为：小麦糊粉层生粉和燕麦糊粉层生粉。

2 术语和定义

以小麦麸皮或燕麦麸皮为原料，经研磨、筛分去皮、保留糊粉层生粉而制成的糊粉层生粉。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦麸皮应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 燕麦麸皮应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	粉状	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,熟制后用温开水漱口,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	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指标		检验方法
	小麦糊粉层生粉	燕麦糊粉层生粉	
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥ 35	30	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计), $\mu\text{g/g}$	≥ 1200	/	LS/T 3244
水分, %	≤ 13.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 6.0		GB 5009.4
粗细度(CB36号筛,筛上残留), %	≤ 10		GB/T 5507
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003		GB/T 5509

脂肪酸值（以湿基计）	≤	180	GB/T 5510
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。			

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

3.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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麸皮或燕麦麸皮为原料，经研磨、分离、干燥、包装等工艺加工而成的糊粉层生粉。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》的有关规定，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳热麦生物科技有限公司

H N

Q B