



413120S-2022



河南枣花面业有限公司企业标准

Q/HZM 0005S-2022

食用小麦麸

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

河南枣花面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南枣花面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南枣花面业有限公司。

本标准主要起草人：孙刚磊，肖娜，李富涛，李文彬。

H N
Q B

食用小麦麸

1 范围

本标准规定了食用小麦麸的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于在小麦粉加工过程中,小麦经分离筛选,去杂,打麦,润麦,色选,磨粉,高方筛,清粉机,打麸机等处工序理后分离出来的供食用的小麦麸。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 食用小麦麸

在小麦粉加工过程中,经分离筛选,去杂等处理分离出来的供食用的小麦麸。

2.2 异物

小麦麸以外的有机杂质和无机杂质,包括玻璃、金属、绳线、泥石、昆虫体等。

3 要求

3.1 原辅料要求

小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

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
色 泽	具有该品种应有的色泽,均匀一致	GB/T 5492
气 味	具有该品种应有的气味,无异味	
组织状态	片状或粉状,干燥松散、无结块、无霉变	
异 物	不得检出	无正常视力下可见外来异物

3.3 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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分(干基), %	≤ 8.0	GB 5009.4
粗蛋白(干基), %	≥ 8.0	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（干基），%	≥ 38	GB 5009.88
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g	≤ 120	GB/T 15684
黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g/kg}$	≤ 5	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， $\mu\text{g/kg}$	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A， $\mu\text{g/kg}$	≤ 5	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮， $\mu\text{g/kg}$	≤ 60	GB 5009.209
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	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， $\mu\text{g/kg}$	≤ 2.0	GB 5009.27
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 及 GB 13122 的规定。

3.6 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。

4 检验

产品出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于在小麦粉加工过程中,以小麦为原料,经分离筛选,去杂,打麦,润麦,色选,磨粉,高方筛,清粉机,打麸机等处工序理后分离出来的供食用的小麦麸。

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》的有关规定,参照相关国标、行标的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南枣花面业有限公司

H N

Q B