



410224S-2022



河南耐福食品有限公司企业标准

Q/HNS 0001S-2022

---

# 小麦膳食纤维

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

---

河南耐福食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南耐福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭凯。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HNS 0001S-2021。

H N  
Q B

# 小麦膳食纤维

## 1 范围

本标准规定了小麦膳食纤维的要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以小麦加工过程中产生的食用麦麸为原料，经粉碎、分离淀粉和蛋白质、熟制、二次粉碎、包装而成的即食小麦膳食纤维。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用麦麸应符合 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	呈粉末状，无结块	取样品适量，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡黄色至黄色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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/（%）	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分/（%）	≤ 6.0	GB 5009.4
膳食纤维（以干基计）/（%）	≥ 80	GB 5009.88、GB/T 22224-2008
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
*样品采样及处理按GB 4789. 1执行。					

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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、菌落总数、大肠菌群。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加工过程中产生的食用麦麸为原料，经粉碎、分离淀粉和蛋白质、熟制、二次粉碎、包装而成的即食小麦膳食纤维。

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 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

河南耐福食品有限公司

H N  
Q B