



413321S-2022

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0012S-2022

# 食用小麦麸

2022-12-08 发布

2022-12-08 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

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-2020，备案号417090S-2020。

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。

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

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

食用小麦麸以小麦为原料，经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、分离得到的麸皮，烘干（或炒制）、粉碎（或不粉碎）、混合、称量、包装而成的非即食食用小麦麸，主要用于制作高纤维饼干、馒头、面条、多纤维面包等食品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351和 GB 2715的规定。

3.1.2 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	

### 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, %	≤ 13.5	GB 5009.3
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, %	≥ 35.0	GB 5009.88
总砷* (以As计), mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	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，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*该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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 3.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 3.6 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。

## 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

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

H N

新乡良润全谷物食品有限公司

Q B