



410332S-2022



永城市薛湖镇青麦哥食品加工厂企业标准

Q/YXQS 0001S-2022

小麦捻转

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

永城市薛湖镇青麦哥食品加工厂 发布

前 言

本标准由永城市薛湖镇青麦哥食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：李永盼、王丛霞、于萍。

H N
Q B

小麦捻转

1 范围

本标准规定了小麦捻转的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦青麦仁为主要原料，经清洗、炒制或蒸制，添加或不添加食用盐、大青麦苗粉、大豆色拉油一种或几种，搅拌、碾磨成型、包装而制成小麦捻转。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦青麦仁、大青麦苗粉应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 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	固体圆条状，粗细均匀，质构组织疏松	从样品中取出 150g，倒入一洁净 500mL 烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其风味，品其口感，然后以温开水漱口，品其滋味，评价其口感
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具该青麦仁应有的气、滋味，无异味	
口 感	口感筋道，不粘牙	
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/（g/100g）	≤ 50.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 6.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.15	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.123
注：*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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
a 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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青麦仁为主要原料，经清洗、炒制或蒸制，添加或不添加食用盐、大青麦苗粉、大豆色拉油一种或几种，搅拌、碾磨成型、包装而制成小麦捻转。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关标准制订本企业标准，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。

永城市薛湖镇青麦哥食品加工厂

H N
Q B