



410422S-2022



永城市昆仑农业开发有限公司企业标准

Q/YKNK 0002S-2022

小麦捻转

2022-02-09 发布

2022-02-09 实施

永城市昆仑农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由永城市昆仑农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付福利、田静、田美华。

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、晾制、添加或不添加食用盐、碾磨成型、速冻或不速冻、包装加工而成的小麦捻转。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦青麦仁应无污染、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 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	固体圆条状，粗细均匀，质构组织疏松	从样品中取出 150g，倒入一洁净白瓷盘或 500mL 烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有青麦仁应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
^a 食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：^a仅适用于添加食用盐的小麦捻转；

^{*}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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15

注：1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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青麦仁为主要原料，经清洗、炒制或蒸制、晾制、添加或不添加食用盐、碾磨成型、速冻或不速冻、包装加工而成的小麦捻转。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市昆仑农业开发有限公司

H N
Q B