



411564S-2022



河南大迈生物科技有限公司企业标准

Q/HDSK 0002S-2022

小麦胚芽粉压片糖果

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

河南大迈生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南大迈生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李介琛。

H N

Q B

小麦胚芽粉压片糖果

1 范围

本标准规定了小麦胚芽粉压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加硒强化小麦胚芽粉，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的小麦胚芽粉压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料的要求

2.1.1 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.2 硒强化小麦胚芽粉应符合Q/HDSK 0001S的规定，见附录A。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 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	片状	取样品5g，置于白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味，结果应符合相应之规定
色 泽	白色，色泽均匀	
气、滋味	味甜，具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
干燥失重, g/100g	≤ 5.0	SB/T 10347
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

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

应符合表3规定

表3 微生物限量

项 目	采样方案*及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3第二法
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789.10第一法
* 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。



411169S-2022



河南大迈生物科技有限公司企业标准

Q/HDSK 0001S-2022

硒强化小麦胚芽粉

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

河南大迈生物科技有限公司 发布

Q/HDSK 0001S-2022

前 言

本标准由河南大迈生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李介琛。

H N

Q B

Q/HDSK 0001S-2022

硒强化小麦胚芽粉

1 范围

本标准规定了硒强化小麦胚芽粉的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经加水浸麦、发芽、烘焙、冷却、粉碎，添加亚硒酸钠混合、包装加工而成的非即食硒强化小麦胚芽粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 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	粉状	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,熟制后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味,无异味	
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 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干物计), %	≤ 6.0	GB 5009.4
粗细度,	全部通过CB36号筛,留存在CB42号筛的不超过10.0%	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计),	≤ 80	GB/T 5510
*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
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

Q/HDSK 0001S-2022

总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
硒, μg/kg		140~280	GB 5009.93
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的有关规定。

2.6 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、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HDSK 0001S-2022

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经加水浸麦、发芽、烘焙、冷却、粉碎，添加亚硒酸钠混合、包装加工而成的非即食硒强化小麦胚芽粉。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，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。

河南大迈生物科技有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以木糖醇为主要原料，添加硒强化小麦胚芽粉，经配料、混合、制粒、干燥灭菌、压片、包装等工艺加工而成的小麦胚芽粉压片糖果。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 SB/T 10347 《糖果 压片糖果》 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。

河南大迈生物科技有限公司