



411923S-2022



河南精良面业有限公司企业标准

Q / H J L 0 0 0 2 S - 2 0 2 2

冲调小麦胚（粉）

2 0 2 2 - 0 7 - 1 8 发 布

2 0 2 2 - 0 7 - 1 8 实 施

河南精良面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南精良面业有限公司提出。

本标准由河南精良面业有限公司、河南省作物分子育种研究院共同起草。

本标准主要起草人：李正玲、王海荣。

H N

Q B

冲调小麦胚（粉）

1 范围

本标准规定了冲调小麦胚（粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理分离得到小麦胚（粉）、微波干燥熟制、包装加工而成的即食冲调小麦胚（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 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	粉状至片状	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	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六(HCH), mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤ 0.05	

注: *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	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10^2	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
注: 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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为主要原料，经清理、润麦、研磨或机械粉碎、筛理分离得到小麦胚（粉）、微波干燥熟制、包装加工而成的即食冲调小麦胚（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，参考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。

河南精良面业有限公司

H N

Q B