



413126S-2024



河 南 京 派 全 麦 粮 油 科 技 有 限 公 司 企  
业 标 准

Q / H J P 0 0 0 4 S - 2 0 2 4

# 冲 调 小 麦 胚 ( 粉 )

2 0 2 4 - 1 2 - 1 7 发 布

2 0 2 4 - 1 2 - 1 7 实 施

河 南 京 派 全 麦 粮 油 科 技 有 限 公 司 发 布

## 前 言

本标准由河南京派全麦粮油科技有限公司提出。

本标准由河南省作物分子育种研究院、河南京派全麦粮油科技有限公司共同起草。

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）的分类、要求、检验方法、检验规则。

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，辅以或不辅以熟大米粉、熟小米粉、熟大麦粉、熟燕麦粉、熟糯米粉、熟玉米粉、熟荞麦粉、熟芸豆粉、熟豌豆粉、熟紫米粉、熟红豆粉、熟绿豆粉、熟黑米粉、熟薏米粉、熟白扁豆粉、熟薏苡仁粉、熟玉米胚芽粉、熟藜麦粉、熟燕麦粉、熟黑麦粉、藕粉、黑芝麻、花生仁、熟黑芝麻粉、红枣、银耳、莲子、果蔬粉（苹果粉、黄瓜粉、枇杷果粉、山楂粉、梨粉、樱桃粉、桃粉、青梅粉、覆盆子粉、草莓粉、橘子粉、砂糖桔粉、橙子粉、柠檬粉、青柠粉、柚子粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉中的一种或几种）、冰糖、红糖、白砂糖中的一种或几种，再经调配混合或不调配混合、包装加工而成的即食冲调小麦胚（粉）。

根据辅料不同将产品分为不同种类：原味冲调小麦胚（粉）、复合冲调小麦胚（粉）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 熟大米粉、熟小米粉、熟大麦粉、熟燕麦粉、熟糯米粉、熟玉米粉、熟荞麦粉、熟芸豆粉、熟豌豆粉、熟紫米粉、熟红豆粉、熟绿豆粉、熟黑米粉、熟薏米粉、熟白扁豆粉、熟薏苡仁粉、熟玉米胚芽粉、熟藜麦粉、熟燕麦粉、熟黑麦粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.3 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.4 黑芝麻、花生仁、熟黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 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	粉状、颗粒状或小块状固态	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然

色泽	具有本品应具有色泽	光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其 气味，温开水漱口，品其滋味。
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, %	≤ 10	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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
六六六(HCH), mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤ 0.05	

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
注 2: a 指标仅适用于添加山楂粉或苹果粉的产品。

### 2.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25 g	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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 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，辅以或不辅以熟大米粉、熟小米粉、熟大麦粉、熟燕麦粉、熟糯米粉、熟玉米粉、熟荞麦粉、熟芸豆粉、熟豌豆粉、熟紫米粉、熟红豆粉、熟绿豆粉、熟黑米粉、熟薏米粉、熟白扁豆粉、熟薏苡仁粉、熟玉米胚芽粉、熟藜麦粉、熟燕麦粉、熟黑麦粉、藕粉、黑芝麻、花生仁、熟黑芝麻粉、红枣、银耳、莲子、果蔬粉（苹果粉、黄瓜粉、枇杷果粉、山楂粉、梨粉、樱桃粉、桃粉、青梅粉、覆盆子粉、草莓粉、橘子粉、砂糖桔粉、橙子粉、柠檬粉、青柠粉、柚子粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉中的一种或几种）、冰糖、红糖、白砂糖中的一种或几种，再经调配混合或不调配混合、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。

河南京派全麦粮油科技有限公司