



411303S-2024



河南豫永供应链管理有限公司企业标准

Q/HYY 0001S-2024

小麦捻转

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

河南豫永供应链管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫永供应链管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：张西文。

H N

Q B

小麦捻转

1 范围

本标准规定了小麦捻转的分类、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，经加生活饮用水清洗，辅以或不辅以食用盐、食用大豆油、香辛料（辣椒、花椒、藤椒、胡椒、麻椒、芝麻中的一种或几种）中的一种或几种，再经炒制、冷却、机械碾磨成型、速冻或不速冻、包装加工而成的小麦捻转（包含即食和非即食）。

根据原辅料种类和食用方法不同分为不同种类：非即食小麦捻转、即食小麦捻转。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦青麦仁应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 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	软固态或冷冻状固态	取样品置于洁净的白色盘（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，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 46	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
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
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

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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

即食产品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 平板计数法
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 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

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数(仅适用于即食产品)、大肠菌群(仅适用于即食产品)的检验。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，经加生活饮用水清洗，辅以或不辅以食用盐、食用大豆油、香辛料（辣椒、花椒、藤椒、胡椒、麻椒、芝麻中的一种或几种）中的一种或几种，再经炒制、冷却、机械碾磨成型、速冻或不速冻、包装加工而成的小麦捻转（包含即食和非即食）。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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫永供应链管理有限公司

H N

Q B