



412113S-2025



濮阳市新宏海面业有限责任公司企业标准

Q/PHH 0004S-2025

复配食用小麦麸

2025-07-10 发布

2025-07-10 实施

濮阳市新宏海面业有限责任公司 发布

前 言

本标准由濮阳市新宏海面业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘怀增。

H N
Q B

复配食用小麦麸

1 范围

本标准规定了复配食用小麦麸的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦麸皮为主要原料，添加燕麦麸皮、魔芋粉、抗性糊精、小麦胚芽、菊粉、山药、黄精、荞麦、高粱、茯苓、葛根粉、奇亚籽、桑叶、荷叶、淡竹叶、玉米须、冬瓜皮中的几种，经混合、粉碎、包装而制成的复配食用小麦麸。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1小麦麸皮应符合GB/T 42225的规定。
- 2.1.2燕麦麸皮、小麦胚芽、荞麦、高粱、应符合GB 2715的规定。
- 2.1.3魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.4抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 2.1.5菊粉应符合GB/T 41377的规定。
- 2.1.6山药、冬瓜、玉米须皮应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.7奇亚籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.8葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.9黄精、茯苓、桑叶、荷叶、淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

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
色泽、气味	黄白色或棕色，含有少量面粉	从样品中取出 500g，将本品倒入白色托盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
外观形态	粉状或片状，无结块	
气味、滋味	具有小麦麸的气味，无哈味、霉变等异味	
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
灰分（以干基计），g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4

水分, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
总膳食纤维(干基), %	≥	18	GB 5009.88
含砂量, g/100g	≤	0.02	GB/T 5508
总砷(以 As 计)*, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.20	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
脂肪酸值(以湿基 KOH 计), mg/100g	≤	120	GB/T 15684
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注: *总砷的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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 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、灰分。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麸皮为主要原料，添加燕麦麸皮、魔芋粉、抗性糊精、小麦胚芽、菊粉、山药、黄精、荞麦、高粱、茯苓、葛根粉、奇亚籽、桑叶、荷叶、淡竹叶、玉米须、冬瓜皮中的几种，经混合、粉碎、包装而制成的复配食用小麦麸。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依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市新宏海面业有限责任公司

H N
Q B