



412217S-2025



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 7 S - 2 0 2 5

食用小麦麸

2 0 2 5 - 0 7 - 2 1 发 布
2 0 2 5 - 0 7 - 2 1 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并起草。

本标准起草人：王海荣。

H N
Q B

食用小麦麸

1 范围

本标准规定了食用小麦麸的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经清理、润麦、机械粉碎、筛理分离出麸皮、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的食用小麦麸。

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	固态粉状至片状	取出适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味和气味	具有原料物质特有的气味和滋味，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，%	≤ 15	GB 5009.3
总膳食纤维（以干基计），g/100g	≥ 20	GB 5009.88
灰分（以干基计），%	≤ 8.0	GB 5009.4
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷*（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	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

脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60	GB 5009.209
赈曲霉毒素 A， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.96
六六六， mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕， mg/kg	≤	0.05	
苯并[a]芘 ， μ g/kg	≤	2.0	GB 5009.27
注：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 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、净含量及允许短缺量。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原料，经清理、润麦、机械粉碎、筛理分离出麸皮、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工而成的食用小麦麸。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提供依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南京派全麦粮油科技有限公司

H N
Q B