



412606S-2025



焦作市怀地生物科技有限公司企业标准

Q/JHD 0005S-2025

食用小麦麸及其制品

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

焦作市怀地生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市怀地生物科技有限公司提出。

本标准由焦作市怀地生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张新华。

H N

Q B

食用小麦麸及其制品

1 范围

本标准规定了食用小麦麸及其制品的分类、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，添加或不添加燕麦麸皮、魔芋粉、抗性糊精、小麦胚芽、绿豆片（瓣）、红豆片（瓣）、黄豆片（瓣）、豌豆片（瓣）、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，经烘干或膨化、混合、粉碎或不粉碎、包装而制成的非即食食用小麦麸及其制品。

根据所用原料不同可分不同的产品。

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、冬瓜皮、玉米须应清洁、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。
- 2.1.10 绿豆片（瓣）、红豆片（瓣）、黄豆片（瓣）、豌豆片（瓣）应符合 GB 19640 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 | 粉状或片状，无结块 | 取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味 |
| 色 泽 | 具有各产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有各产品固有的气味和滋味，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 |
|---------------------------------|---------|-------------|
| 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 微生物限量

膨化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 | |
| 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 |
| 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

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、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麸皮为主要原料，添加或不添加燕麦麸皮、魔芋粉、抗性糊精、小麦胚芽、绿豆片（瓣）、红豆片（瓣）、黄豆片（瓣）、豌豆片（瓣）、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，经烘干或膨化、混合、粉碎或不粉碎、包装而制成的非即食食用小麦麸及其制品。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，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。

焦作市怀地生物科技有限公司

H N
Q B