



410947S-2018



河南建杰食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2018

食用麦麸

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

河南建杰食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南建杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁明生、周雪霞、张志明、游晓伟、张华萍。

H N

Q B

食用麦麸

1 范围

本标准规定了食用麦麸的术语和定义、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、磁选、水洗、润麦、研磨、筛理、烘干、包装等工艺而制作的食用麦麸。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

食用麦麸

以小麦为原料，经过筛选、去石、磁选、水洗、润麦、研磨、筛理、烘干、包装等工序加工制成的食用麦麸。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	细碎屑状，无发酵、霉变、结块	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	黄白色，新鲜一致	
气、滋味	具有小麦麸固有的气、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	理化指标	检验方法
水分/（%）	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分/（%）	≤ 6.0	GB 5009.4

蛋白质/ (%)	≥	13.0	GB 5009.5
总膳食纤维含量/ (%)	≥	30.0	GB 5009.88
*总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
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	GB/T 5009.19
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验的项目包括: 感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食用麦麸是以小麦为原料，经过以小麦为原料，经过筛选、去石、磁选、水洗、润麦、研磨、筛理、烘干、包装等工序加工制成的食用麦麸。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，参照相关国标制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了食用麦麸的术语和定义、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮存、运输和保质期。

其中理化指标中总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762。

河南建杰食品有限公司

Q B