



412768S-2017



河南江海生物科技有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2017

强化硒麦芽粉

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

河南江海生物科技有限公司 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。

本标准由河南江海生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张平洋，张克梅。

H N

Q B

强化硒麦芽粉

1. 范围

本标准规定了强化硒麦芽粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦为原料，经加生活饮用水浸麦，发芽，再添加亚硒酸钠，烘干，粉碎，混合，包装加工而成的强化硒麦芽粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 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	检测方法
性状	粉末状固态	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和性状、杂质。闻其气味,用开温水漱口,品其滋味。
色泽	具有原料固有色泽	
气滋味	具有原料物质特有气滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	检测方法
硒, $\mu\text{g}/\text{kg}$	140—280	GB 5009.93
水分, $\text{g}/100\text{g}$	≤ 14.0	GB 5009.3
粗细度	基本全部通过CQ12号筛,留存CB30号筛不超过10%	GB/T 5507
灰分(干基), $\text{g}/100\text{g}$	≤ 3.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(干基)(以KOH计), $\text{mg}/100\text{g}$	≤ 80	GB/T 5510
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	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
铬(以Cd计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
*铅指标严于国家标准			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	100	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	100	GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品营养强化剂使用符合 GB 14880 的规定; 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、水分、灰分、粗细度、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

本标准适用于以小麦为原料，经加生活饮用水浸麦，发芽，再添加亚硒酸钠，烘干，粉碎，混合，包装加工而成的强化硒麦芽粉。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。

本标准规定了强化硒麦芽粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

其中理化指标中铅指标严于国家标准GB 2762。

H N

河南江海生物科技有限公司

Q B