



412028S-2017



河南四维生物技术有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2017

---

# 米糠谷物粉

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

---

河南四维生物技术有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南四维生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐照勇、买新康、郑明军。

H N

Q B

# 米糠谷物粉

## 1 范围

本标准规定了米糠谷物粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以米糠粉、玉米粉、高粱粉、苡麦粉、小麦粉中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的米糠谷物粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 米糠粉应符合 Q/DLFZ 0004S 的规定。（见附录 A）

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.3 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。

2.1.4 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	指标	试验方法
性状	粉状	从样品中取出适量，置于白磁盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
气味与滋味	具有本产品应有的滋味、气味、无异味	
杂质	无正常视力外来可见杂质	

### 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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 10.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
粗细度 (CQ20 号筛通过率), %	≥ 90	GB/T 5507
脂肪酸值, mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 5	GB 23200.9
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

#### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

食品中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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量、粗细度、灰分的检验；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

# Q/DLFZ

东方粮油方正有限公司企业标准

Q/DLFZ 0004S—2016

## 米糠粉

食品安全企业标准备案专用章	
备案编号	23(01)0144S-2016
标准有效期	2016年6月15日至2019年6月14日
黑龙江省卫生和计划生育委员会	

食品安
备案编号
标准有效期
黑龙江

2016-05-15 发布

2016-06-15 实施

东方粮油方正有限公司 发布

Q/DLFZ 0004S—2016

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的编写规则起草。

本标准由东方粮油方正有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨勇、仲立新、吴延清、宋宏哲、康战军。

本标准有效期为三年。

全  
二  
一  
省

## 米糠粉

### 1 范围

本标准规定了米糠粉的分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以糙米为原料，经碾米、分离、去除米粒、除杂、调质、挤压、烘干、粉碎、包装等工艺加工制成的非即食的米糠粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.27 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17109 粮食销售包装
- GB/T 18810 糙米
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

Q/DLFZ 0004S—2016

GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 分类

按产品的粗细度不同分为米糠粉 I、米糠粉 II

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

糙米：应符合 GB/T 18810 的要求。

#### 4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	呈浅黄色至黄色
气 味	具有本品特有的气味，无异味
组织状态	呈粉状，无结块，无霉变
杂 质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 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	
		米糠粉 I	米糠粉 II
水分, %	≤	10.0	
灰分含量(干基), %	≤	10.0	
粗细度		CB42 筛通过率 ≥ 85.0	CB30 筛通过率 ≥ 85.0
脂肪酸值(干基), mg/100g	≤	150	

业标  
 11)  
 11  
 生和

Q/DLFZ 0004S—2016

表2 (续)

项 目	指 标
含砂量, %	≤ 0.02
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 10
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0

#### 4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 及有关规定。

#### 4.5 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 及有关规定。

#### 4.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 及有关规定。

#### 4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及有关规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 及有关规定。

准备  
日至  
计划

## 6 试验方法

### 6.1 感官指标检验

- 6.1.1 色泽、气味：按 GB/T 5492 规定执行。
- 6.1.2 组织状态、杂质：采用目测的方法检验。

### 6.2 理化指标检验

- 6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定执行。
- 6.2.2 灰分含量：按 GB/T 5505 规定执行。
- 6.2.3 粗细度：按 GB/T 5507 规定执行。
- 6.2.4 脂肪酸值：按 GB/T 5510 规定执行。
- 6.2.5 含砂量：按 GB/T 5508 规定执行。
- 6.2.6 磁性金属物：按 GB/T 5509 规定执行。
- 6.2.7 铅：按 GB 5009.12 规定执行。
- 6.2.8 镉：按 GB 5009.15 规定执行。
- 6.2.9 总汞：按 GB 5009.17 规定执行。
- 6.2.10 无机砷：按 GB 5009.11 规定执行。
- 6.2.11 铬：按 GB 5009.123 规定执行。
- 6.2.12 苯并[a]芘：按 GB/T 5009.27 规定执行。
- 6.2.13 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>：按 GB/T 18979 规定执行。
- 6.2.14 赭曲霉毒素 A：按 GB/T 23502 规定执行。

### 6.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一规格产品为一批次，每批产品按国家有关规定随机抽取样品。

### 7.2 出厂检验

每批产品出厂前须经本企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。  
出厂检验项目为感官指标、水分、粗细度、净含量。

### 7.3 型式检验

Q/DLFZ 0004S—2016

型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。正常生产时，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

#### 7.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。如检验结果不符合本标准规定时，可在同批产品中加倍取样，复检不合格项目，以复检结果为准。

### 8 标志、包装、运输和贮存

#### 8.1 标志

按 GB 7718、GB 28050 及有关规定执行。

#### 8.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装，并应符合 GB/T 17109，小包装采用复合食品袋或纸袋或纸桶包装，每袋（桶）净含量分别为 1kg、5kg、20 kg。其他规格按用户需要包装。

#### 8.3 运输和贮存

运输工具和贮存场所应清洁、干燥、无污染，防止日晒、雨淋、受潮。严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀和有挥发性气味的物品混运、混贮。

#### 8.4 保质期

在规定的条件下，保质期为 10 个月。

专  
用  
委

## 编制说明

本标准适用于以米糠粉、玉米粉、高粱粉、苡麦粉、小麦粉中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的米糠谷物粉。

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，参照《其他粮食加工品生产许可证审查细则》和 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南四维生物技术有限公司

2017年7月11日

Q B