



412277S-2017



豫粮集团濮阳专用面粉有限公司企业标准

Q/PYL 0004S-2017

食品工业用小麦麸皮

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由豫粮集团濮阳专用面粉有限公司提出。

本标准起草单位：豫粮集团濮阳专用面粉有限公司。

本标准主要起草人：张天赐，孟庆凤，史华蕾。

H N

Q B

食品工业用小麦麸皮

1 范围

本标准规定了食品工业用小麦麸皮的定义、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦为原料，经去杂、着水、润麦、磁选、研磨、筛理和烘干等工艺而制作的食品工业用小麦麸皮。

2 定义

下列定义适用于本标准。

食品工业用小麦麸皮以小麦为原料，经去杂、着水、润麦、磁选、研磨、筛理和烘干等工艺制作而成，主要用于制作高纤维饼干、多纤面包等食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 的要求。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

3.2 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	试验方法
色泽	棕色或者棕红色	取 100g 样品，在黑色平板上均匀摊成 15cm*20cm 的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状和色泽； 取 20g 样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味。
气味	具有小麦麸皮的正常气味，无其它异味	
性状	细碎屑状、无霉变、无结块、无其它夹杂物	

3.3 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	试验方法
水分, %	≤ 13.5	GB 5009.3
粗细度, %	全部通过26W, 留存42W不超过10%	GB/T 5507
灰分, %	≤ 6.0	GB 5009.4
膳食纤维, %	22-30	GB 5009.88
总砷* (以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (Cd), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
汞 (Hg), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (DON), $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
六六六 (以PH3), mg/kg	\leq	0.05	GB 5009.36
滴滴涕, mg/kg	\leq	0.05	GB/T 5009.104
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 相关规定。

3.6 其他要求

应符合 GB 2761, GB 2762, GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官指标、水分、灰分、粗细度；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

食品工业用小麦麸皮以小麦为原料，经去杂、着水、润麦、磁选、研磨、筛理和烘干等工艺而制作的食用小麦麸皮（以下简称产品）。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》有关规定，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了食品工业用小麦麸皮的定义、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司

2017年8月30日

H N
Q B