



410191S-2018



济源希健生物医药科技发展有限公司企业标准

Q/JXJ 0004S-2018

硒强化小麦粉制品

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

济源希健生物医药科技发展有限公司 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》规定编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由济源希健生物医药科技发展有限公司提出。

本标准由济源希健生物医药科技发展有限公司起草。

本标准主要起草人：姚一、范江伟、贾朋君。

H N

Q B

硒强化小麦粉制品

1 范围

本标准规定了硒强化小麦粉制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料、以熟制麦芽粉为辅料，加入 L-硒-甲基硒代半胱氨酸，经搅拌、混匀、包装而成的非即食粉状或颗粒状食品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定。

2.1.2 熟制麦芽粉应符合 Q/JXJ0001S 的规定，见附录 A。

2.1.3 L-硒-甲基硒代半胱氨酸应符合 GB1903.12 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	粉末状或颗粒状	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色泽	淡黄褐色	
气味	具有产品应有的香味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，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
水分, g/100g	≤ 11.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质, %	≥ 7.5	GB 5009.5
硒, μg/kg	140—280	GB 5009.93
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

总砷（以 As 计）※, mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[α]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
总砷※严于国标 GB2762 的规定。			

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的有关规定执行。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB2762、GB2763 的有关规定执行。营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、蛋白质、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

Q/JXJ

济源希健生物医药科技发展有限公司企业标准

Q/JXJ 0001S-2016

麦芽粉

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 41 115VS-2016

2016-06-16 发布

2016-06-26 实施

济源希健生物医药科技发展有限公司 发布

Q/JXJ 0001S-2016

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》规定编写。

本标准由济源希健生物医药科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范江伟。

本标准首次发布时间：2016年6月16日。

麦芽粉

1 范围

本标准规定了麦芽粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦为原料，经培养、发芽、烘干、研磨制粉、造粒（或不造粒）、包装而成的粉状（或颗粒状）方便食品。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 1351	小麦
GB 1355	小麦粉
GB 2715	粮食卫生标准
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.17	食品安全国家标准 食品总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素B ₁ 的测定
GB/T 5009.36	粮食卫生标准的分析方法
GB/T 5490	粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
GB 5491	粮食、油料检验扦样、分样法
GB 5492	粮油检验、粮食、油料的色泽、气味、口味的鉴定

GB/T 5497	粮食、油料检验 水分测定法
GB/T 5505	粮食检验 灰分测定法
GB/T 5512	粮食、油料检验 粗脂肪含量测定
GB/T 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8947	食品塑料编织袋
GB/T 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23718	黑芝麻糊
JJF 1070	定量包装商品含量计量检验规则
国家质量检验检疫总局令〔2005〕第75号：定量包装商品计量监督管理办法	

3 要求

3.1 原料

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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
性状	粉末状或颗粒状
色泽	淡黄褐色
气味	具有小麦芽香味，无异味
滋味	具有小麦芽的滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质
冲调性	用80℃以上的开水冲调均匀后可呈糊状

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
水分, g/100g	≤	8.0
灰分 (以干基计), g/100g	≤	0.65
蛋白质, %	≥	7.5
脂肪, g/100g	≤	2.0
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0
六六六, mg/kg	≤	0.05
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05
*总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.3
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.2
汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.02

*为严于食品安全国家标准指标。

3.4 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 ¹	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15

^a样品的采样及处理按GB4798.1执行

3.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表4的规定。

表4 净含量与允许短缺量

净含量 Q(g)	允许短缺量	
	Q的百分比	g
5000	1.5	—
25000	—	250

50000	1.0	—
-------	-----	---

3.6 食品生产过程中的卫生要求加

应符合GB14881的有关规定执行。

3.7 其他卫生要求

应符合GB2762、GB2763的有关规定执行。

4 试验方法

4.1 感官检验

从混合均匀的样品中取出100g,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来杂质物。应符合表1规定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分的测定

按GB/T 5497规定的方法执行。

4.2.2 灰分的测定

按GB/T 5505规定的方法执行。

4.2.3 蛋白质的测定

按GB 5009.5规定的方法执行。

4.2.4 脂肪的测定

按GB/T 5009.6规定的方法执行。

4.2.5 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 5009.22规定的方法进行测定。

4.2.6 六六六

按GB/T 5009.19规定的方法进行测定。

4.2.7 滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法进行测定。

4.2.8 总砷

按GB 5009.11规定的方法进行测定。

4.2.9 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

4.2.10 汞

按 GB 5009.17 规定的方法进行测定。

4.3 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5. 检验规则

5.1 原料的入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按3%随机抽样进行检验，最少不得低于1000g。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官、蛋白质、脂肪、水分、灰分、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，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) 主要原材料产地或供应商发生变化时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品，有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格品，若仍有一项不合格时，则判为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T191、GB7718 中有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、

生产许可证号、营养成分表。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋和复合塑料编织袋包装，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定，复合塑料编织袋应符合 GB/T 8947 的有关规定。外用纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的有关规定。

6.3 运输

产品的运输工具应清洁卫生，运输过程应避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在上述贮存条件下，包装完整、未经启封的产品，保质期为 24 个月。

编制说明

硒强化小麦粉制品是以小麦粉为主要原料、以熟制麦芽粉为辅料，加入 L-硒-甲基硒代半胱氨酸，经搅拌、混匀、包装而成的非即食粉状或颗粒状食品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 1355《小麦粉》、GB 14880《食品营养强化剂使用标准》等国家标准制定了本企业标准，以作为组织生产、质量控制和监督检验的依据。

本标准规定了硒强化小麦粉制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准总砷的指标($\leq 0.2\text{mg/kg}$)严于食品安全国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

济源希健生物医药科技发展有限公司