



413477S-2018



濮阳市凯利粮业有限公司企业标准

Q/PKL 0002S-2018

烤麸干

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

濮阳市凯利粮业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由濮阳市凯利粮业有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨运国。

本标准自发布之日起替代 Q/PKL 0002S-2018（413185S-2018，2018-10-16 发布实施）。

H N

Q B

烤麸干

1 范围

本标准规定了烤麸干的术语定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦面粉为原料，加入生活饮用水，经和面、洗面、醒发后，再加入食用盐、面粉混合、成型、蒸熟、切片、烘干、包装而成的非即食性烤麸干。

2 术语定义

以小麦面粉为原料，加入生活饮用水，经和面、洗面、加入食用盐、面粉后，再醒发、成型、蒸熟、烘干、切片、包装而成的非即食性烤麸干。

3 要求

3.1 原料

3.1.1 小麦面粉应符合 GB/T1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	检验方法
性 状	呈块状	从混合均匀的样品中取出 100g，置一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	黄色	
气、滋味	具有麦香特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 10	GB 5009.3
蛋白质，%	≥ 25	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

3.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、蛋白质、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦面粉为原料，加入生活饮用水，经和面、洗面、醒发后，再加入食用盐、面粉混合、成型、蒸熟、切片、烘干、包装而成的非即食性烤麸干。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。

本标准中铅的指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

濮阳市凯利粮业有限公司

H N

Q B