



410426S-2018



濮阳市凯利粮业有限公司企业标准

Q/PKL 0001S-2018

小麦蛋白粉

2018-02-01 发布

2018-02-01 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》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。

H N

Q B

小麦蛋白粉

1 范围

本标准规定了小麦蛋白粉的要求、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粉为原料，添加生活饮用水，经和面、水洗、脱水、干燥、粉碎、筛理、包装而成的小麦蛋白粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性 状	粉末状	从混合均匀的样品中取出 100g，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，品其滋味
色 泽	微黄或黄白色	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 10	GB 5009.3
粗蛋白质（N×6.25，以干基计），g/100g	≥ 80	GB 5009.5
灰分（以干基计），%	≤ 2.0	GB 5009.4
粗脂肪（以干基计），%	≥ 2.0	GB 5009.6
粗细度，% CQ20 号筛全部通过率	≥ 95	GB/T 5507
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于国家标准GB 2762的规定。

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	3×10^4	10^5	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	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 执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的有关规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、粗细度、水分、灰分、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粉为原料，添加生活饮用水，经和面、水洗、脱水、干燥、粉碎、筛理、包装而成的小麦蛋白粉。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GB 20371 《食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白》和GB/T 21924 《谷朊粉》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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市凯利粮业有限公司

H N

Q B