



412522S-2018



五得利集团新乡面粉有限公司企业标准

Q/WDL 0008S-2018

食用小麦麸

2018-08-20 发布

2018-08-20 实施

五得利集团新乡面粉有限公司 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》编写。

五得利面粉集团有限公司（地址：河北省大名县五得利街）；

五得利集团深州面粉有限公司（地址：深州市工业开发区）；

五得利集团东明面粉有限公司（地址：东明县工业园区）；

五得利集团新乡面粉有限公司（地址：新乡市东干道南端东侧）；

五得利集团咸阳面粉有限公司（地址：陕西省咸阳市秦都区玉泉路西段南侧）；

五得利集团周口面粉有限公司（地址：周口市东环路周项路口北 500 米）；

五得利集团宿迁面粉有限公司（地址：宿迁市宿城经济开发区粮食物流中心）；

五得利集团兴化面粉有限公司（地址：兴化市经济开发区丰收路南端西侧）；

五得利集团赵县面粉有限公司（地址：赵县赵州镇迎宾广场北侧）；

五得利集团雄县面粉有限公司（地址：雄县旅游路北端西侧）；

五得利集团禹城面粉有限公司（地址：山东省德州（禹城）国家高新技术产业开发区创业街）；

五得利集团柏乡面粉有限公司（地址：京珠高速与 107 国道连接线北侧（柏乡县段））；

五得利集团亳州面粉有限公司（地址：安徽谯城经济开发区庄周路东侧紫苑路南侧）；

五得利集团商丘面粉有限公司（地址：商丘市梁园区产业集聚区农副产品加工园区（310 国道与水源路交叉口东南角））；

五得利集团邯郸面粉有限公司（地址：河北省邯郸市经济开发区尚璧东街与中船路交叉口东北侧）；

五得利集团遂平面粉有限公司（地址：遂平县北环路与经六路交叉口）；

五得利集团临沂面粉有限公司（地址：山东省临沂市郯城县李庄工业园-李庄镇杨屯社区 G205 东侧）。

本标准起草人：马秋亮。

本标准自实施之日起代替 Q/WDL 0008S-2018（备案号 412058S-2018 备案日期 2018-7-5）。

食用小麦麸

1 范围

本标准规定了食用小麦麸的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以符合国家标准的小麦加工成面粉的过程中经筛理将麦麸分散提出，经过烘干、粉碎（不烘干或不粉碎）、包装而制成的食用小麦麸。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 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	要 求	检 验 方 法
性 状	粉状或片状、无结块	取样品适量，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，无哈味、霉变等异味，检查有无外来杂质，结果应符合左侧规定。
色 泽	白色或略带棕色	
气 味	具有小麦麸的气味，无哈味、霉变等异味	
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
	片 状	粉 状	
水分，%	≤	10.0	GB 5009.3
灰分(以干物计)，%	≤	7.0	GB 5009.4
粗蛋白，%	≥	13.0	GB 5009.5
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
粗细度(CQ21)，%	/	全部通过	GB/T 5507
烷基间苯二酚含量(以干基计)，μg/g	≥	200	LS/T3244 附录 A
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
*总砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：*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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

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、真菌毒素限量应符合

GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度、含砂量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以符合国家标准的小麦加工成面粉的过程中经筛理将麦麸分散提出，经过烘干、粉碎（不烘干或不粉碎）、包装而制成的食用小麦麸。

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 LS/T 3244《全麦粉》要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

五得利集团新乡面粉有限公司

H N

Q B