



412661S-2018



河南建杰食品有限公司企业标准

Q/HJS 0004S-2018

---

# 小麦膳食纤维

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

---

河南建杰食品有限公司 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》的规定编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南建杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张华萍。

H N

Q B

# 小麦膳食纤维

## 1 范围

本标准规定了小麦膳食纤维的术语和定义、要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以小麦加工过程中产生的食用麦麸为原料，加水，经搅拌混合、挤压膨化、粉碎、包装等工序处理而成的小麦膳食纤维。

## 2 术语和定义

### 2.1 食用麦麸

以小麦为原料，经过筛选、去石、磁选、水洗、润麦、研磨、筛理、烘干、包装等工序加工制成的食用麦麸。

### 2.2 小麦膳食纤维

以小麦加工过程中产生的食用麦麸为原料，加水，经搅拌混合、挤压膨化、粉碎、包装等工序处理而成的粒状或粉状产品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 食用麦麸应符合 Q/HJS 0003S 附录 A 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	检验方法
性状	粒度均匀，无发酵、霉变、结块	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色，新鲜一致	
气、滋味	具有小麦膳食纤维粉固有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.4
蛋白质/(g/100g)	≥ 12.0	GB 5009.5
总膳食纤维含量/(g/100g)	≥ 30.0	GB 5009.88
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

## 3.7 其它要求

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

出厂检验的项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群。  
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 附录 A



河南建杰食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2018

---

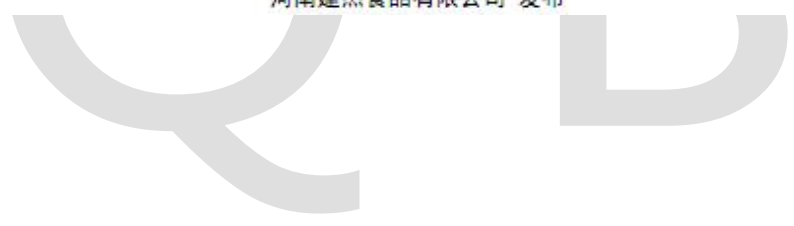
# 食用麦麸

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

---

河南建杰食品有限公司 发布



Q/HJS 0003S-2018

## 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》的规定编写。

本标准由河南建杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁明生、周雪霞、张志明、游晓伟、张华萍。

H N

Q B

Y D

## 食用麦麸

## 1 范围

本标准规定了食用麦麸的术语和定义、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以小麦为原料，经过清理、筛选、水洗、润麦、研磨、筛理、烘干、包装等工艺而制作的食用麦麸。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

## 食用麦麸

以小麦为原料，经过筛选、去石、筛选、水洗、润麦、研磨、筛理、烘干、包装等工序加工制成的食用麦麸。

## 3 要求

## 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

## 3.2 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	粉碎屑状，无发团、霉变、结块	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下，观
色泽	黄白色，新鲜一致	察其性状、色泽、杂质，闻其气味。
气、滋味	具有小麦麸固有的气、滋味，无异味	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下，观
杂质	无肉眼可见外来杂质	察其性状、色泽、杂质，闻其气味。

## 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	理化指标	检验方法
水分/(%)	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分/(%)	≤ 6.0	GB 5009.4

Q/HJS 0003S-2018

蛋白质/(%)	W	13.0	GB 5009.5
总膳食纤维含量/(%)	W	30.0	GB 5009.88
*总砷(以As计)/(mg/kg)	M	0.4	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	M	0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	M	5.0	GB 5009.22
六六六/(mg/kg)	M	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	M	0.05	GB/T 5009.19
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

#### 3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

#### 3.6 其它要求

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

出厂检验的项目包括: 感官、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

食用麦麸是以小麦为原料，经过以小麦为原料，经过筛选、去石、磁选、水洗、润麦、研磨、筛理、烘干、包装等工序加工制成的食用麦麸。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，参照相关国标制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了食用麦麸的术语和定义、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮存、运输和保质期。

其中理化指标中总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762。

河南建杰食品有限公司

H N  
Q B  
Q D

---

## 编制说明

小麦膳食纤维是以小麦加工过程中产生的食用麦麸为原料，加水，经搅拌混合、挤压膨化、粉碎、包装等工序处理而成的粒状或粉状产品。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》的有关规定，参照相关国标制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了小麦膳食纤维的术语和定义、要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮存、运输和保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南建杰食品有限公司

H N  
Q B