



410214S-2019



中科家家康农业科技遂平有限公司企业标准

Q/ZNS 0002S-2019

---

# 膳食纤维钙强化小麦粉

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

---

中科家家康农业科技遂平有限公司 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》的规则编写。

本标准由中科家家康农业科技遂平有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘三民、薛永飞。

本标准自实施之日起代替 Q/ZNS 0002S-2015，备案号 411574S-2015。

H N

Q B

# 膳食纤维钙强化小麦粉

## 1 范围

本标准规定了膳食纤维钙强化小麦粉的要求、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、小麦麸、天门冬氨酸钙、碳酸钙为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理、入仓、配粉、包装封口加工而成的膳食纤维钙强化小麦粉。

## 2 要求

### 2.1 要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦麸应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.5 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	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光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，品其滋味。
色泽	淡黄色	
气味、滋味	具有小麦特有的香味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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, %	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), (g/100g)	≤ 1.4	GB 5009.4
粗细度(CB 30 号筛)	留存量不超过 10.0%	GB/T 5507
湿面筋, %	≥ 22.0	GB/T 5506.2
粉质曲线稳定时间, min	≥ 3.0	GB/T 14614
降落数值, s	≥ 250	GB 10361

脂肪酸值（以湿重计）（KOH）mg/100g	≤	80	GB/T 29405
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
膳食纤维（以干基计），%	≥	3.0	GB 5009.88
钙（以 Ca 计），g/kg		1.6~3.2	GB 5009.92
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
铬（以 Cr 计），μg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
注：*指该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 JJF 1070 规定。

#### 2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

#### 2.6 其他要求

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以小麦、小麦麸、天门冬氨酸钙、碳酸钙为原料，经清理、搭配、润麦、研磨、清粉、筛理、入仓、配粉、包装封口加工而成的膳食纤维钙强化小麦粉。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/T 1355《小麦粉》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

中科家家康农业科技遂平有限公司

H N

Q B