



410452S-2026

河南恩苗食品有限公司企业标准

Q/HNEM 0008S-2026

# 谷朊粉粗粉

2026-03-06 发布

2026-03-06 实施

河南恩苗食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南恩苗食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟耀。

H N

Q B

# 谷朊粉粗粉

## 1 范围

本标准规定了谷朊粉粗粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，通过和面打筋、挤压脱水，将其中的淀粉或其他碳水化合物等非蛋白质成分分离，经烘干、研磨、过筛、包装制成的非即食谷朊粉粗粉。

## 2 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 生产用水符合 GB 5749 的规定。

### 2.1 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	粗粉状	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色泽	淡黄色至黄色	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.2 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, %	≤ 11.5	GB 5009.3
灰分(干基), %	≤ 2.0	GB 5009.4
蛋白质(干基), %	≥ 70	GB 5009.5
粗脂肪(干基), %	≤ 2.5	GB 5009.6
吸水率(干基), %	≥ 140	GB/T 21924(附录A)
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.3 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。

### 2.4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.5 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。

## 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，通过和面打筋、挤压脱水，将其中的淀粉或其他碳水化合物等非蛋白质成分分离，经烘干、研磨、过筛、包装制成的非即食谷朊粉粗粉。

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，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的规定。

河南恩苗食品有限公司

H N

Q B