

Q/KHS

昆明虹山面粉有限责任公司企业标准

Q/KHS 0003 S—2022

代替 Q/KHS 0003 S-2019

食用小麦麸

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010013 S-2022
备案日期: 2022 年 01 月 18 日

2022 - 01 - 16 发布

2022 - 01 - 18 实施

昆明虹山面粉有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的食用小麦麸，是以小麦为原料，经初筛、磁选、震动去石、打麦、净麦、研磨、过筛、检验、包装制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/KHS 0003 S-2019 《食用小麦麸》。

本标准由昆明虹山面粉有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：戴林、杨非、吴宗坤、熊丽萍。

食品
号: 53
期:

食用小麦麸

1 范围

本标准规定了食用小麦麸的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用以小麦为原料，经初筛、磁选、震动去石、打麦、净麦、研磨、过筛、检验、包装制成的食用小麦麸。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的颜色，均匀一致。	GB/T 5492
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸味、霉味及其它异味。	
形态	呈干燥、松散的粉状，无结块、粒状和片状，无霉变。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

全企业
1
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	14.5	GB 5009.3
灰分 (以干物质计), g/L ≤	7.0	GB 5009.4
含沙量, g/100g ≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg ≤	0.002	GB/T 5509

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷 (以As计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的测定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 13122的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

在每批产品中随机抽取10袋产品，样品量不少于2 kg，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品应由生产公司的质量监督部门进行检验，检验合格并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品正式生产后，当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输产品的运输工具必须清洁卫生，运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈震动和重压，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒有害物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。产品堆放离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。



承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位(盖章):

吴原坤

备案单位主要负责人(签字):

2021年12月20日

2021年12月20日