

# Q/LNJZ

## 辽宁九洲方圆食品科技集团有限公司企业标准

Q/LNJZ 0007S-2023

### 抗性糊精面粉

2023-06-26 发布

2023-12-14 实施

辽宁九洲方圆食品科技集团有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准食品安全指标根据GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中食品安全指标铅的限量严于GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其他指标依据GB/T 1355-2021《小麦粉》和产品实测值制定。

本标准由辽宁九洲方圆食品科技集团有限公司提出、解释并起草。

本标准主要起草人：顾明友。

本标准属首次发布。

# 抗性糊精面粉

## 1 范围

本标准规定了抗性糊精面粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、抗性糊精为原料，以低聚糖、玉米粉、荞麦粉、食用淀粉、大米、大豆、花生、核桃、葛根粉、南瓜粉中的两种或两种以上为辅料，经烘干（或不烘干）、碾磨（或不碾磨）、混配、筛分工艺制成的非即食抗性糊精面粉。

## 2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB/T 1354 大米

GB/T 1355 小麦粉

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（ $\alpha$ ）芘的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定

GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定

GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10463 玉米粉

GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

## Q/LJZ 0007S-2023

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定  
GB/T 17109 粮食销售包装  
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 30637 食用葛根粉  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
GB/T 35028 荞麦粉  
NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉  
NY/T 2985 绿色食品 低聚糖  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》  
国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》  
关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（卫生部公告2012年第16号）

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 抗性糊精：应符合卫生部公告 2012 年第 16 号标准规定。
- 3.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 标准规定。
- 3.1.3 低聚糖：应符合 NY/T 2985 标准规定。
- 3.1.4 玉米粉：应符合 GB/T 10463 标准规定。
- 3.1.5 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 标准规定。
- 3.1.6 食用淀粉：应符合 GB 31637 标准规定。
- 3.1.7 大米：应符合 GB/T 1354 标准规定。
- 3.1.8 大豆：应符合 GB 1352 标准规定。
- 3.1.9 花生、核桃：应符合 GB 19300 标准规定。
- 3.1.10 葛根粉：应符合 GB/T 30637 标准规定。
- 3.1.11 南瓜粉：应符合 NY/T 1884 标准规定。
- 3.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 标准规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	呈粉末状或微粒状，无结块
色 泽	色泽均匀一致
滋味、气味	具有产品固有的气味，无异味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 14.5
粗细度/%CB30号筛全部通过，留存在CB36号筛	≤ 10
灰分（以干基计）%	≤ 1.10
含砂量%	≤ 0.02
磁性金属物g/kg	≤ 0.003
脂肪酸值(以湿基，KOH计)/(mg/100g)	≤ 80
铅（Pb）/(mg/kg)	≤ 0.18
镉（Cd）/(mg/kg)	≤ 0.1
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤ 0.02
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 2.0
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0
总膳食纤维，%	≥ 30

### 3.4 食品添加剂、营养强化剂使用品种及限量

3.4.1 食品添加剂应符合相应的产品标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 标准规定。

3.4.3 营养强化剂品种及使用量应符合 GB 14880 标准规定。

### 3.5 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合GB 14881和GB 13122的规定。

### 3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定执行。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

按GB/T 5492规定的方法检验。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 水分

按GB 5009.3规定方法进行。

#### 4.2.2 粗细度

按GB/T 5507规定方法进行。

#### 4.2.3 灰分

按GB 5009.4规定方法进行。

#### 4.2.4 含砂量

按GB/T 5508规定方法进行。

#### 4.2.5 磁性金属物

按GB/T 5509规定方法进行。

#### 4.2.6 脂肪酸值

按GB/T 15684规定方法进行。

#### 4.2.7 铅

按GB 5009.12规定方法进行。

#### 4.2.8 镉

按GB 5009.15规定方法进行。

#### 4.2.9 总汞

按GB 5009.17规定方法进行。

#### 4.2.10 总砷

按GB 5009.11规定方法进行。

#### 4.2.11 铬

按GB 5009.123规定方法进行。

#### 4.2.12 苯并[a]芘

按GB 5009.27规定方法进行。

#### 4.2.13 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定方法进行。

#### 4.2.14 总膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法进行。

#### 4.3 净含量偏差

按JJF 1070规定的方法检验。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

#### 5.2 组批与抽样

##### 5.2.1 组批

同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

##### 5.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

#### 5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验两类。

#### 5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂前须经质量检验部门检验合格并签发合格证书后，方可出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括感官、水分、细度、灰分、总膳食纤维、净含量。

#### 5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为本标准技术要求的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时应每一年进行一次。有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存、标志

预包装产品包装标志内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.1 包装

产品采用应符合 GB/T 17109 标准要求材料包装，包装应完整、无破损、无污染。

### 6.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 6.3 贮存

6.3.1 本产品贮存在专用的仓库内，仓库应卫生、阴凉、干燥、不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。仓库应有防鼠设施，堆码整齐，应离墙、离地面不低于 10cm。

6.3.2 在本标准规定的贮运条件下保质期为 18 个月。