

Q/NCZC

内蒙古春之潮食品有限责任公司企业标准

Q/NCZC 0001S—2023

小麦膳食纤维

2023 - 08 - 05 发布

2023 - 08 - 25 实施

内蒙古春之潮食品有限责任公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由内蒙古春之潮食品有限责任公司提出。

本文件由内蒙古春之潮食品有限责任公司起草。

本文件由内蒙古春之潮食品有限责任公司批准。

本文件主要起草人：岳海军、段智荣、范如宁、李光伟。

小麦膳食纤维

1 范围

本文件规定了小麦膳食纤维的术语和定义、产品分类、技术要求。
本文件适用于小麦膳食纤维的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖
GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY/T 494 魔芋粉
NY/T 3218 食用小麦麸皮

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小麦膳食纤维

以小麦麸皮、燕麦麸、低聚果糖、魔芋粉中的一种或几种为主要原料，根据产品类别不同选用不同的原料配制，添加或不添加食品添加剂聚葡萄糖、酶制剂，经选料、酶解或不酶解、干燥、粉碎、筛选、配料、包装等工艺制成的小麦膳食纤维产品。

4 产品分类

4.1 小麦膳食纤维

以小麦麸皮为主要原料，添加或不添加食品添加剂酶制剂，经选料、酶解或不酶解、干燥、粉碎、筛选、包装等工艺制成的小麦膳食纤维产品。

4.2 小麦膳食纤维（复合）

以小麦膳食纤维为主要原料，添加燕麦麸、低聚果糖、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂聚葡萄糖，经选料、配料、干燥、整粒、包装等工艺制成的小麦膳食纤维产品。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 小麦麸皮：应符合 NY/T 3218 的规定。
- 5.1.2 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 5.1.3 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 5.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.5 燕麦麸：应符合相应食品安全标准的规定。

5.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽。	取适量试样于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的滋、气味，无异味。	
状 态	呈固态粉末或颗粒状，无霉变，无正常视力可见外来异物。	

5.3 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	≤ 8.0	GB 5009.3
膳食纤维/ (g/100g)	≥ 40.0	GB 5009.88

5.4 污染物限量

- 5.4.1 污染物铅限量指标应符合表3的规定。

表3 污染物铅限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

- 5.4.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中谷物及其制品的规定。

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

5.6.2 微生物限量还应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
^a 样品的分析及处理按GB 4789. 1执行。					

5.7 食品添加剂

食品添加剂聚葡萄糖、蛋白酶的使用应符合GB 2760的规定，详见表5，其质量要求应分别符合GB 25541、GB 1886. 174的规定。

表5 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/ (g/kg)	备 注
聚葡萄糖	按生产需要适量使用	
酶制剂	按生产需要适量使用	