



# 内蒙古和兴利食品股份有限公司企业标准

Q/NHXL 0002S—2023

## 小麦膳食纤维粉制方便食品

点击此处添加标准名称的英文译名

草案版次选择

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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。

本文件由内蒙古和兴利股份有限公司提出。

本文件由内蒙古和兴利股份有限公司归口。

本文件起草单位：内蒙古和兴利股份有限公司。

本文件主要起草人：赵建勃、杨利萍。



# 小麦膳食纤维粉制方便食品

## 1 范围

本标准规定了小麦膳食纤维粉制方便食品的产品分类、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦膳食纤维粉（熟制）为主要原料，添加或不添加辅料经混合和（或）压片成型、包装等工序制成的即食或直接冲调的预包装方便食品。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 22224 食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法液相色谱法
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

## 4 产品分类

产品按形态分为膳食纤维冲调粉和膳食纤维片。

### 4.1 膳食纤维冲调粉

以小麦膳食纤维粉为主要原料，添加或不添加辅料制成的粉状可直接冲调食用的方便食品。

#### 4.2 膳食纤维片

以小麦膳食纤维粉为主要原料，添加或不添加辅料，经压片成型制成的即食方便食品。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 原辅料

小麦膳食纤维粉（熟制）应符合GB 19640的规定。

其他辅料如豆粉、果蔬粉、食品添加剂、营养强化剂等应符合相应产品标准或有关规定。

##### 5.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5.2 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项目	要求	
	膳食纤维冲调粉	膳食纤维片
色泽	具有该产品应有之色泽。	
口味	应具有不同配料的产品各自的香味、滋味与气味，无其他异味。	
组织形态	呈粉末状，无结块	呈圆片状，形态完整
杂质	无正常视力可见外来异物	
冲调性	冲调后溶解糊化	/

#### 5.3 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标
水分, g/100g	≤7.0
膳食纤维, g/100g	≥25

#### 5.4 食品添加剂和食品营养强化剂

5.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.4.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中谷物及其制品中**麦片**的规定。

#### 5.6 污染物限量

应符合GB 2762中**麦片、带馅(料)面米制品**的规定。其中铅应符合表3要求。

表 3 污染物限量

项目	指标
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.4

## 5.7 微生物限量

5.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

5.7.2 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4.5</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15

注：<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 5.8 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

#### 6.1.1 通用方法

在自然光下，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查产品色泽、组织形态、杂质、冲调性，按其食用方法尝其口味，做出评价。

### 6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

6.2.2 膳食纤维按 GB 5009.88 或 GB 22224 中规定的方法测定。

### 6.3 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂按GB 2760、食品营养强化剂按GB 14880中规定的方法检测。

### 6.4 真菌毒素限量

按GB 2761中规定的方法检测。

### 6.5 污染物限量

按GB 2762中规定的方法检测。

## 6.6 微生物限量

菌落总数按GB 4789.2、大肠菌群按GB 4789.3、霉菌按GB 4789.15、致病菌按GB 29921中规定的方法检验。

## 6.7 净含量

按照JJF1070中有关规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 检验组批和抽样

同一次投料、同一班次、同一生产线、同一品种为一个检验批，从每批产品不同部位随机抽取足够样品量，用于检验和留样。

### 7.2 出厂检验

出厂检验包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量指标。

### 7.3 型式检验

型式检验项目为5.3~5.8中的所有项目指标，正常情况下每年检验2次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- 工艺或原材料发生重大改变时；
- 产品投产鉴定前；
- 产品停产6个月以上再生产时；
- 国家质量监督行政主管部门提出要求时。

### 7.4 判定原则

7.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

7.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品。

7.4.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复检，以复检结果为准，若仍有不合格项则判为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718的规定，产品标志应符合相关规定。

8.1.2 储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应的食品包装国家卫生标准的要求。

8.2.2 销售包装应完整、严密、不易散包。



### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖。

8.3.2 运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

8.4.2 产品应堆放在垫板上，且离地 10cm 以上、离墙 30cm 以上，中间留有通道。

---