



411561S-2017



河南豫皖堂生物科技有限公司企业标准

Q/HYWT 0001S-2017

五谷杂粮粉

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

河南豫皖堂生物科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南豫皖堂生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南豫皖堂生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张本平、王书玉。

H N
Q B

五谷杂粮粉

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以怀山药、黑苦荞、黑豆、芝麻、红小豆、燕麦、薏苡仁、黑糯米、花生、桑葚、枸杞、核桃仁、食盐为原料，经择选、清洗、烘干、磨粉、混合、筛理、包装制作而成的非即食五谷杂粮粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 怀山药、薏苡仁、桑葚、枸杞应符合《中华人药典》一部 2015 年版的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。

2.1.3 黑豆、红小豆应符合 NY/T 285、NY/T 599 和 GB 2715 的有关规定。

2.1.4 黑苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的有关规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的有关规定。

2.1.6 黑糯米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的有关规定。

2.1.7 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的有关规定。

2.1.8 花生、核桃仁应符合 NY/T 420 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 食盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.2 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
性状	粉末状	取样品 10g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味结果应符合相应之规定。
色泽	淡黄色及棕黄色	
气、滋味	具有五谷杂粮特有的香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
粗细度（CQ 20号筛）		筛上物不超过5.0%	GB/T 5507
黄曲霉毒素B1，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
* 总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

编制说明

五谷杂粮粉是以怀山药、黑苦荞、黑豆、芝麻、红小豆、燕麦、薏苡仁、黑糯米、花生、桑葚、枸杞、核桃仁、食盐为原料，经择选、清洗、烘干、磨粉、混合、筛理、包装制作而成的非即食五谷杂粮粉。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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和为监督检查提供依据。

本标准规定了五谷杂粮粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。本标准中总砷的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫皖堂生物科技有限公司
2017年06月14日