



416617S-2020



襄城县蜜谷驿站厂企业标准

Q/XMG 0001S-2020

# 混合谷物杂粮粉

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

襄城县蜜谷驿站厂 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由襄城县蜜谷驿站厂提出并起草。

本标准起草人：孔庚绅。

H N

Q B

# 混合谷物杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了混合谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以（黑豆、高粱、绿豆、豇豆、黄豆、江豆、碗豆、青豆中的一种经筛选粉碎）中的一种为主要原料，添加小麦粉（小麦经配麦、清理、磁选、润麦、色选、研磨、清粉、筛理、磁选）、黑麦粉（黑麦经筛选粉碎），经混合、包装而成的混合谷物杂粮粉。

根据原料不同分为：混合黑豆杂粮粉、混合高粱杂粮粉、混合绿豆杂粮粉、混合豇豆杂粮粉、混合黄豆杂粮粉、混合江豆杂粮粉、混合碗豆杂粮粉、混合青豆杂粮粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑豆、绿豆、豇豆、黄豆、江豆、碗豆、青豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑麦、小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品一份，置于清洁容器中，在自然光下，目测法观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味
组织形态	混合均匀的粉体	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无发霉、变质等异味	
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	≤ 20	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
单宁(以干基计), % (适用于以高粱为原料的产品)	≤ 0.3	GB/T 15686
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg (以高粱为原料的产品)	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以（黑豆、高粱、绿豆、豇豆、黄豆、江豆、碗豆、青豆中的一种经筛选粉碎）中的一种为主要原料，添加小麦粉（小麦经配麦、清理、磁选、润麦、色选、研磨、清粉、筛理、磁选）、黑麦粉（黑麦经筛选粉碎），经混合、包装而成的混合谷物杂粮粉。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

襄城县蜜谷驿站厂

H N

Q B