



416674S-2020



河南奥尼斯特食品有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2020

# 杂粮粉

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

河南奥尼斯特食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南奥尼斯特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王留先。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HAS 0001S-2020（415904S-2020）。

H N

Q B

# 杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红豆、赤小豆、白芸豆、白扁豆、大黑豆、小黑豆、青豆、绿豆、黄豆、豌豆、豇豆、蚕豆、花芸豆、鹰嘴豆、薏米、黄米、苦荞米、高粱米、红米、红香米、黑糯米、黑米、紫米、糙米、江米、粳米、小米、玉米、黑小麦、燕麦、大麦、荞麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、黑玉米、黑小米中的一种或几种为主要原料，经配料或不配料、混合或不混合、（打磨）粉碎、冷却、过筛或不过筛、包装而成的非即食杂粮粉。

根据原辅料不同可分为单一型产品、混合型产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红豆、红米、赤小豆、白芸豆、白扁豆、大黑豆、小黑豆、青豆、绿豆、黄豆、豌豆、豇豆、蚕豆、花芸豆、鹰嘴豆、黑糯米、薏米、红香米、黄米、苦荞米、高粱米、黑米、紫米、糙米、江米、粳米、小米、玉米、黑小麦、燕麦、大麦、荞麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、黑玉米、黑小米应符合 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
性 状	呈干燥、疏松的粉末状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，闻其气味、品其滋味
色 泽	具有本品固有的正常色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味、无哈喇味和其它异味	
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，% $\leq$	14.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），% $\leq$	3.0（豆类为主料的产品之外）	GB 5009.4

		6.0 (适用于豆类为主料的产品)	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1000 (适用于玉米粉、大麦粉、黑小麦粉)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60 (适用于玉米粉、黑小麦粉)	GB 5009.209
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0 (除玉米粉外其它产品)	GB 5009.22
		20.0 (适用于玉米粉)	
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
含砂量, %	$\leq$	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.003	GB/T 5509
六六六, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.05	GB/T 5009.19
总砷 (以 As 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.5 (豆类、红米、红香米、黑糯米、黑米、紫米、糙米、江米、粳米为原料的单一粉除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.2 (适用于红米、红香米、黑糯米、黑米、紫米、糙米、江米、粳米为原料的单一粉)	
*铅 (以 Pb 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.18	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.02	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	0.1 (豆类、红米、红香米、黑糯米、黑米、紫米、糙米、江米、粳米为原料的单一粉除外)	GB 5009.15
		0.2 (豆类、红米、红香米、黑糯米、黑米、紫米、糙米、江米、粳米为原料的单一粉)	GB 5009.15
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0 (豆类为原料的单一粉除外)	GB 5009.27
单宁 (以干基计), %	$\leq$	0.3 (适用于高粱粉)	GB/T 15686
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: 对于制定无机砷的产品可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷。			

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合

GB 2761 的规定。

### 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红豆、赤小豆、白芸豆、白扁豆、大黑豆、小黑豆、青豆、绿豆、黄豆、豌豆、豇豆、蚕豆、花芸豆、鹰嘴豆、薏米、黄米、苦荞米、高粱米、红米、红香米、黑糯米、黑米、紫米、糙米、江米、粳米、小米、玉米、黑小麦、燕麦、大麦、荞麦、藜麦、小麦胚芽、青稞、黑玉米、黑小米中的一种或几种为主要原料，经配料或不配料、混合或不混合、（打磨）粉碎、冷却、过筛或不过筛、包装而成的非即食杂粮粉。

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》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南奥尼斯特食品有限公司

QB