



416821S-2020



河南九龙食品有限公司企业标准

Q/HJL 0004S-2020

五谷杂粮粉

2020-11-20 发布

2020-11-20 实施

河南九龙食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由河南九龙食品有限公司、长葛市场监督管理局提出并共同起草。

本标准起草人：姚霞、张建业。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HJL 0004S-2018。

H N

Q B

五谷杂粮粉

1 范围

本标准规定了五谷杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红米、大米、黑米、紫米、粳米、糯米、珍珠米、玉米、小米、高粱、大麦仁、燕麦、荞麦、薏米、薏苡仁、青稞、大黄米、黄豆、绿豆、红小豆、红芸豆、黑豆、青豆、刀豆、白芸豆、赤小豆、白蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、黑麦、藜麦、绿麦、糙米中的一种或几种为原料，加入或不加入芡实、莲子、黑芝麻、白芝麻、花生、山药片、小麦仁中的一种或两种，经烘炒或者不烘炒、冷却或不冷却、去石清理、粉碎、包装或组合包装加工而成的非即食五谷杂粮粉。

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 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 红米、大米、粳米、糯米、珍珠米、紫米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大麦仁、燕麦、薏米、薏苡仁、青稞、小麦仁、芡实、大黄米、红芸豆、黑豆、青豆、刀豆、白芸豆、赤小豆、白蚕豆、扁豆、黑麦、藜麦、绿麦、糙米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 山药片应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.14 莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

2.1.15 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 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, % | ≤ 14.5 | GB 5009.3 |
| 灰分（以干基计），% | ≤ 3.0（豆类为主料的产品除外） | 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, μg/kg | ≤ 1000（适用于玉米粉、大麦粉、绿麦粉） | GB 5009.111 |
| 玉米赤霉烯酮, μg/kg | ≤ 60（适用于玉米粉、绿麦粉） | GB 5009.209 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0（除玉米粉之外产品） | GB 5009.22 |
| | ≤ 20.0（适用于玉米粉） | |
| 赭曲霉毒素A, μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.96 |
| 含砂量, % | ≤ 0.02 | GB/T 5508 |
| 磁性金属物含量, g/kg | ≤ 0.003 | GB/T 5509 |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5（豆类、红米、大米、黑米、紫米、粳米、糯米、珍珠米、糙米为原料的单一粉除外） | GB 5009.11 |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.2（适用于红米、大米、黑米、紫米、粳米、糯米、珍珠米、糙米为原料的单一粉） | |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 总汞（以 Hg 计），mg/kg | ≤ 0.02 | GB 5009.17 |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.1（豆类、红米、大米、黑米、紫米、粳米、糯米、珍珠米、糙米为原料的单一粉除外） | GB 5009.15 |
| | ≤ 0.2（豆类、红米、大米、黑米、紫米、粳米、糯米、珍珠米、糙米为原料的单一粉） | GB 5009.15 |
| 苯并[a]芘, μg/kg | ≤ 5.0（豆类为原料的单一粉除外） | GB 5009.27 |
| 单宁（以干基计），% | ≤ 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 H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红米、大米、黑米、紫米、粳米、糯米、珍珠米、玉米、小米、高粱、大麦仁、燕麦、荞麦、薏米、薏苡仁、青稞、大黄米、黄豆、绿豆、红小豆、红芸豆、黑豆、青豆、刀豆、白芸豆、赤小豆、白蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、黑麦、藜麦、绿麦、糙米中的一种或几种为原料，加入或不加入芡实、莲子、黑芝麻、白芝麻、花生、山药片、小麦仁中的一种或两种，经烘炒或者不烘炒、冷却或不冷却、去石清理、粉碎、包装或组合包装加工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。

河南九龙食品有限公司

QB