



417120S-2020



河南皇时康食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2020

# 谷物杂粮粉

2020-12-19 发布

2020-12-19 实施

河南皇时康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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》的规则要求编写。  
本标准由河南皇时康食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：翟红英、范朋辉。

H N

Q B

# 谷物杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦、燕麦、大麦、青稞（裸大麦）、小麦（仅用于加工全麦粉）、高粱、黑麦、紫薯、糯米、黑米、红米、紫米、小米、黍米（大黄米）、稷米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、玉米中的一种或几种为原料，经清理（或挑选）、混合或不混合、经研磨、筛理或不筛理、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉。

按所用原料不同可分为：单一粉【谷物杂粮粉（单一粉）、全麦粉】、混合粉【谷物杂粮粉（混合粉）】

## 2 术语和定义

全麦粉是以整粒小麦为原料，经清理（或挑选）、经研磨、包装加工而成的，且小麦胚乳、胚芽、与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米、红米、紫米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

3.1.2 黑豆、燕麦、大麦、青稞（裸大麦）、高粱、黑麦、紫薯、黍米（大黄米）、稷米、青豆、玉米应符合GB 2715的规定。

3.1.3 黑米应符合NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 绿豆应符合GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 小米应符合GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 小麦应符合GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 黄豆应符合GB 1352 和 GB 2715 的规定。

3.1.8 荞麦应符合GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

### 3.2 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、无其它异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
	谷物杂粮粉 (单一粉)	谷物杂粮粉 (混合粉)	全麦粉、黑全麦粉 (单一粉)	
水分, %	≤ 14.0	20	13.5	GB 5009.3

灰分(以干基计), %	≤	3.0	7.0	2.2	GB 5009.4
粗细度, %		/	/	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
脂肪酸值(以干基 KOH 计), mg/100g	≤	/	/	116	GB/T 5510
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥	/	/	9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g	≥	/	/	200	LS/T 3244 中附录 A
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg (仅适用于玉米粉、全麦粉、大麦粉、燕麦粉)	≤	1000			GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg (仅适用于玉米粉、全麦粉)	≤	60			GB 5009.209
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	单一黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉	10.0		GB 5009.22
		除单一黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、玉米粉之外的产品	5.0		
		玉米粉	20.0		
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 (豆类粉、红米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉除外)	≤	0.5			GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg (仅适用于红米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉)	≤	0.2			
*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 (红米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、豆类粉除外)	≤	0.1			GB 5009.15
镉(以 Cd 计), mg/kg (红米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、豆类粉)	≤	0.2			GB 5009.15
苯并[a]芘, μg/kg (豆类粉除外)	≤	5.0			GB 5009.27

单宁 <sup>a</sup> (以干基计), %	≤	0.3	GB/T 15686
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: <sup>a</sup> 只适用于以高粱为原料的产品; 注 3: 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 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。			

### 3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

### 3.6 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。

## 4 检验

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

## 编制说明

谷物杂粮粉是以荞麦、燕麦、大麦、青稞（裸大麦）、小麦（仅用于加工全麦粉）、高粱、黑麦、紫薯、糯米、黑米、红米、紫米、小米、黍米（大黄米）、稷米、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、玉米中的一种或几种为原料，经清理（或挑选）、混合或不混合、经研磨、筛理或不筛理、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南皇时康食品有限公司

H N

Q B