



412837S-2021



孟州市肆月食品有限公司企业标准

Q/MSS 0007S-2021

---

# 混合杂粮粉

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

---

孟州市肆月食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由孟州市肆月食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王静、李祥。

H N  
Q B

# 混合杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了混合杂粮粉的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、紫薯粉中一种或几种）为主要原料，添加小麦粉、黑麦粉、玉米粉、全麦粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种）、食用玉米淀粉、酵母、膨松剂（磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的混合杂粮粉。

根据添加原辅料不同可分为：混合谷物杂粮类粉、混合谷物果蔬杂粮类粉、自发混合谷物杂粮类粉、自发混合谷物果蔬杂粮类粉。

## 2 术语定义

杂粮自发粉：以谷物杂粮粉为主要原料，添加或不添加果蔬粉，添加食用膨松剂（磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中一种或几种），不需发酵便可用于制作馒头（包子、花卷等）以及蛋糕等膨松食品的方便食料。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 酵母应符合 GB 31639 的规定。

3.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。

3.1.6 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。

3.1.8 青稞粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.9 果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.10 紫薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。

3.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

3.1.12 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

3.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。

3.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.15 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。

3.1.16 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

3.1.17 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

3.1.18 磷酸三钙应符合GB 1886.332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   | 粉状              | 取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽   | 具有产品特有的色泽       |                                                            |
| 气味、滋味 | 具有产品特有的气、滋味、无异味 |                                                            |
| 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         |
|--------------------------------------------|--------|--------------|
| 水分，g/100g                                  | ≤ 14.0 | GB 5009.3    |
| 灰分，g/100g                                  | ≤ 0.65 | GB 5009.4    |
| *总砷（以As计），mg/kg                            | ≤ 0.4  | GB 5009.11   |
| 铅（以Pb计），mg/kg                              | ≤ 0.2  | GB 5009.12   |
| 苯并[a]芘，μg/kg                               | ≤ 5.0  | GB 5009.27   |
| 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  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg                 | ≤ 5.0  | GB 5009.22   |
| 六六六，mg/kg                                  | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕，mg/kg                                  | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.256  |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg                            | ≤ 1000 | GB 5009.111  |
| 赈曲霉毒素 A，μg/kg                              | ≤ 5.0  | GB 5009.96   |
| 玉米赤霉烯酮，μg/kg                               | ≤ 60   | GB 5009.209  |

注：带\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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

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

## 编制说明

本标准适用于以谷物杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、稷米粉、藜麦粉、小米粉、紫薯粉中一种或几种）为主要原料，添加小麦粉、黑麦粉、玉米粉、全麦粉、黑米粉、糯米粉、大豆粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种）、食用玉米淀粉、酵母、膨松剂（磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙中一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的混合杂粮粉。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，制订本企业标准,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。

孟州市肆月食品有限公司