



412655S-2021



河南神攸食品有限公司企业标准

Q/HSS 0004S-2021

混合谷物杂粮粉

2021-11-07 发布

2021-11-07 实施

河南神攸食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南神攸食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛乐英、吴子岚、李雪涵、杨现雷。

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。

本标准适用于以荞麦、燕麦、小麦、青稞中的一种或几种为主要原料，经清理、粉碎或研磨、筛理、制粉，添加或不添加苦荞粉、甜荞粉、藜麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、小麦胚粉、薏仁粉、玄米（粉碎）、黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、黑豆粉、白扁豆粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、山药粉、葛根粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、可可粉、苦瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、南瓜粉、菊粉、松花粉、红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、食用菌（香菇、银耳、姬松茸、蛹虫草、羊肚菌、猴头菇、金耳、黑皮鸡枞中的一种或几种经粉碎）、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、抹茶粉、大麦苗粉（青汁粉）、海带（粉碎）、百合（粉碎）、山楂（粉碎）、茯苓（粉碎）、荷叶（粉碎）、熟亚麻籽（粉碎）、余甘子（粉碎）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种经粉碎）、紫苏（粉碎）、黄精（粉碎）、玉竹（粉碎）、牛蒡根（粉碎）、陈皮（粉碎）、桑叶（粉碎）、玉米须（粉碎）、罗汉果（粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（粉碎）、白扁豆花（粉碎）、甘草（粉碎）、佛手（粉碎）、肉桂（粉碎）、人参（人工种植五年及以下）（粉碎）、栀子（粉碎）、覆盆子（粉碎）中的一种或几种，经配料，混合搅拌、包装加工而成的非即食混合谷物杂粮粉。

根据添加原辅料可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 燕麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 苦荞粉、甜荞粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.8 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.9 玄米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黑米粉、小米粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑豆粉、绿豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.14 苦瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.15 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 抹茶粉、大麦苗粉（青汁粉）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.19 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.21 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23 红枣、枸杞、山楂、茯苓、百合、荷叶、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊）、紫苏、黄精、玉竹、牛蒡根、陈皮、桑叶、罗汉果、甘草、佛手、肉桂、栀子、白扁豆粉、覆盆子、白扁豆花、鹰嘴豆粉、余甘子应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.24 熟亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 玉米须应符合卫监督函〔2012〕306 号的规定。
- 2.1.28 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.29 人参（人工种植五年及以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.30 松花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号和 GB 31636 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 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

性 状	要 求	检验方法
性状	粉末状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、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、滋味	具有产品特有的气、滋味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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，% ≤	14.0	GB 5009.3
灰分（干基计），g/100g ≤	8.0	GB 5009.4

粗细度，%		CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量，g/100g	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
*铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.123
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000（仅限以小麦粉、玉米粉、藜麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉为主要原料的产品）	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60（仅限以小麦粉、玉米粉、藜麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉为主要原料的产品）	GB 5009.209
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅限添加山楂的产品）	GB 5009.185
注：*铬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 规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 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、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以荞麦、燕麦、小麦、青稞中的一种或几种为主要原料，经清理、粉碎或研磨、筛理、制粉，添加或不添加苦荞粉、甜荞粉、藜麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、小麦胚粉、薏仁粉、玄米（粉碎）、黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、黑豆粉、白扁豆粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、山药粉、葛根粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、可可粉、苦瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、南瓜粉、菊粉、松花粉、红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、食用菌（香菇、银耳、姬松茸、蛹虫草、羊肚菌、猴头菇、金耳、黑皮鸡枞中的一种或几种经粉碎）、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、抹茶粉、大麦苗粉（青汁粉）、海带（粉碎）、百合（粉碎）、山楂（粉碎）、茯苓（粉碎）、荷叶（粉碎）、熟亚麻籽（粉碎）、余甘子（粉碎）、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种经粉碎）、紫苏（粉碎）、黄精（粉碎）、玉竹（粉碎）、牛蒡根（粉碎）、陈皮（粉碎）、桑叶（粉碎）、玉米须（粉碎）、罗汉果（粉碎）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）（粉碎）、白扁豆花（粉碎）、甘草（粉碎）、佛手（粉碎）、肉桂（粉碎）、人参（人工种植五年及以下）（粉碎）、栀子（粉碎）、覆盆子（粉碎）中的一种或几种，经配料，混合搅拌、包装加工而成的非即食混合谷物杂粮粉。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

根据 NY/T 749《绿色食品 食用菌》中金耳、黑皮鸡枞可以使用。

本标准中所用到的金耳、黑皮鸡枞在《中国食物成分表》中，被收录于《绿色食品 食用菌》标准号：NY/T 749。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南神攸食品有限公司