



413289S-2021



驻马店群益食品有限公司企业标准

Q/ZQY 0002S-2021

---

# 谷物杂粮粉

2021-12-26 发布

2021-12-26 实施

---

驻马店群益食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店群益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋叶潇、武建强、李素玲、夏银忠、孙福徕。

H N

Q B

# 谷物杂粮粉

## 1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以籼米粉、糯米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面粉）、大麦粉、藜麦粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、苦荞粉、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、白扁豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏仁粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食谷物杂粮粉。

根据所用原辅料不同，产品分为单一型谷物杂粮粉、混合型谷物杂粮粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 粳米粉、糯米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面粉）、大麦粉、藜麦粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、苦荞粉、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、白扁豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏仁粉、紫薯粉、红薯粉、小麦粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉应符合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	粉状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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，g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
粗细度，%	CQ10号筛全通过	GB/T 5507
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

总砷 (以As计) , mg/kg	≤	0.5 (不适用于以大米粉、籼米粉、糯米粉、梗米粉、红 米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉为主料的产品)	GB 5009. 11
<sup>a</sup> 无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.2 (仅适用于以大米粉、籼米粉、糯米粉、梗米粉、红 米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉为主料的产品)	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	20.0 (仅适用于以玉米粉为主料的产品)	GB 5009. 22
	≤	10.0 (仅适用于以大米粉、籼米粉、糯米粉、梗米粉、红 米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉为主料的产品)	
	≤	5.0 (其它产品)	
单宁 (以干基计), %	≤	0.3 (仅适用于以高粱粉为主料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009. 27
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009. 19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000【仅适用于以玉米粉、大麦粉、青稞粉为主料的产品】	GB 5009. 111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60【仅适用于以玉米粉为主料的产品】	GB 5009. 209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009. 96
灰分 (以干基计), %	≤	2.5	GB 5009. 4

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 对于测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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

## 2. 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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以籼米粉、糯米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面粉）、大麦粉、藜麦粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、苦荞粉、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、白扁豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏仁粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、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，参照GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制定本企业标准，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。

驻马店群益食品有限公司

Q B