



413290S-2021



驻马店群益食品有限公司企业标准

Q/ZQY 0003S-2021

自发谷物粉

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

自发谷物粉

1 范围

本标准规定了自发谷物粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米粉、籼米粉、糯米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、大麦粉、藜麦粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苦荞粉、玉米粉中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉、薏仁粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、蔬菜粉（南瓜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种）、紫薯粉、红薯粉、食用盐、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加食品加工用酵母、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食自发谷物粉。

根据所用原辅料不同，产品分类分为：单一型自发谷物粉、混合型自发谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉、籼米粉、糯米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、大麦粉、藜麦粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苦荞粉、玉米粉、小麦粉、薏仁粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合GB 2715的规定。

2.1.2 蔬菜粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.8 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.10 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.13 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.15 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 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	≤ 14.0	GB 5009. 3
*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
^a 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 ₁ , 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), %	≤ 6.0	GB 5009. 4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
^b 磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0 (除以大米粉、籼米粉、糯米粉、梗米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉为主料之外的其他产品) 1.0 (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 5009.256
注 1: 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; b 仅适用于添加磷酸盐 (焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙) 的产品;			
注 2: *铅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、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

本标准适用于以大米粉、籼米粉、糯米粉、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉（糜子面）、大麦粉、藜麦粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苦荞粉、玉米粉中的一种或几种为原料，添加或不添加小麦粉、薏仁粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、蔬菜粉（南瓜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种）、紫薯粉、红薯粉、食用盐、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加食品加工用酵母、焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食自发谷物粉。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，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