



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、粳米粉、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、粳米粉、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、粳米粉、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
赈曲霉毒素 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、粳米粉、红米粉、紫米粉、糙米粉、黑米粉为主料之外的其他产品）	GB 5009.256
		1.0（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、黑米粉为主料的产品）	

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、粳米粉、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、苡麦粉、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