



410230S-2021



河南立奥食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2021

谷物杂粮粉（颗粒）

2021-01-28 发布

2021-01-28 实施

河南立奥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南立奥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南立奥食品有限公司。

本标准主要起草人：董凤敏。

本标准自发布实施之日起替代Q/HLS 0001S-2019《杂粮粉》。

H N
Q B

谷物杂粮粉（颗粒）

1 范围

本标准规定了谷物杂粮粉（颗粒）的术语和定义、分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦、苦荞、燕麦、大麦、青稞（裸大麦）、黑麦、小麦【仅用于加工全小麦粉（颗粒）】、藜麦、黑米、薏米、糙米、红米、紫米、糯米、小米、黍米（大黄米）、高粱、黄豆、绿豆、红豆、豌豆、扁豆、黑豆、鹰嘴豆中的一种为原料，经清理（或挑选）、脱皮（或不脱皮）、烘干、粉碎（或破碎）、过筛、包装工艺加工而成非即食谷物杂粮粉（颗粒）。

按照所用原料（单一原料）不同可分为：谷物杂粮粉（颗粒）【荞麦粉（颗粒）、苦荞粉（颗粒）、燕麦粉（颗粒）、大麦粉（颗粒）、青稞（裸大麦）粉（颗粒）、黑麦粉（颗粒）、藜麦粉（颗粒）、黑米粉（颗粒）、薏米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）、小米粉（颗粒）、黍米（大黄米）粉（颗粒）、高粱粉（颗粒）、黄豆粉（颗粒）、绿豆粉（颗粒）、红豆粉（颗粒）、豌豆粉（颗粒）、扁豆粉（颗粒）、黑豆粉（颗粒）、鹰嘴豆粉（颗粒）】和全麦粉（颗粒）【全小麦粉（颗粒）、全荞麦粉（颗粒）、全大麦粉（颗粒）、全黑麦粉（颗粒）】。

2 术语和定义

全麦粉（颗粒）是以整粒小麦、荞麦、大麦、黑麦中的一种为原料，经清理（或挑选）、脱皮（或不脱皮）、烘干、粉碎（或破碎）、过筛、包装工艺加工而成的，且小麦（或荞麦、大麦、黑麦）胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉（颗粒）【全小麦粉（颗粒）、全荞麦粉（颗粒）、全大麦粉（颗粒）、全黑麦粉（颗粒）】。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 荞麦和苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 大麦和青稞（裸大麦）应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 黑麦和小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 薏米应符合 T/GGI 056 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 红米、紫米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 黍米（大黄米）应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 黄豆应符合 NY/T 954 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.16 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.17 扁豆、黑豆、鹰嘴豆应符合清洁、卫生、无污染、无霉变，GB 2715 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	呈干燥、疏松的粉末（颗粒）状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，闻其气味、品其滋味
色泽	具有本品固有的正常色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味、无其它异味	
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
	谷物杂粮粉（颗粒）	全麦粉（颗粒）	
水分，g/100g	≤ 12.0	12.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g	3.0【豆类粉（颗粒）除外】	2.2	GB 5009.4
	5.0【适用于豆类粉（颗粒）】		
粗细度	根据客户要求调整	根据客户要求调整	GB/T 5507
含砂量，%	≤ 0.02	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量，g/kg	≤ 0.003	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（以干基计），mg/100g	≤ 80	80	GB/T 5510
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5【黑米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）除外】	0.5	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2【仅适用于黑米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）】	/	
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	0.18	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	0.1【豆类粉（颗粒）、黑米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）除外】	0.1	GB 5009.15
	0.2【仅适用于豆类粉（颗粒）、黑米粉（颗粒）、糙米粉（颗粒）、红米粉（颗粒）、紫米粉（颗粒）、糯米粉（颗粒）】		

总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	0.02	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	1.0	GB 5009.123
总膳食纤维含量（以干基计），%	≥	/	9.0	GB 5009.88
烷基间苯二酚含量（以干基计）， μg/g	≥	/	200	LS/T 3244中附录A
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000【仅适用于大麦粉（颗粒）】	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	/	60【仅适用于全小麦粉（颗粒）和全黑麦粉（颗粒）】	GB 5009.209
六六六，mg/kg	≤	0.05	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘，μg/kg	≤	5.0【豆类粉（颗粒）除外】	5.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	5.0	GB 5009.96
单宁（以干基计）%	≤	0.3【仅适用于高粱粉（颗粒）】	/	GB/T 15686
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 注2：对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。				

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

3.6 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：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

谷物杂粮粉（颗粒）是以荞麦、苦荞、燕麦、大麦、青稞（裸大麦）、黑麦、小麦【仅用于加工全小麦粉（颗粒）】、藜麦、黑米、薏米、糙米、红米、紫米、糯米、小米、黍米（大黄米）、高粱、黄豆、绿豆、红豆、豌豆、扁豆、黑豆、鹰嘴豆中的一种为原料，经清理（或挑选）、脱皮（或不脱皮）、烘干、粉碎（或破碎）、过筛、包装工艺加工而成非即食谷物杂粮粉（颗粒）。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南立奥食品有限公司