



410270S-2021



柘城县金麦香食品加工厂企业标准

Q/ZJS 0001S-2021

谷物杂粮粉

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

柘城县金麦香食品加工厂 发布

前 言

本标准由柘城县金麦香食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：赵庆良。

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。

本标准适用于以玉米、黏玉米、大麦、小麦、黑麦、绿豆、大米、糯米、燕麦、黑豆、高粱、豌豆、小米、蚕豆、黑米、大豆、红豆、大黄米、糙米中的一种或几种为原料，经清理、去石、磁选、粉碎、碾磨、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉。

根据添加的原辅料及工艺不同将产品分为：单一型谷物杂粮粉（玉米糝、玉米粉、粘玉米糝、粘玉米粉、全麦粉、黑麦粉、黑全麦粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、去皮绿豆粉、燕麦粉、大麦粉、大麦全麦粉、高粱粉、豌豆粉、蚕豆粉、大黄米粉、糙米粉、大米粉、糯米粉、小米粉、黑米粉），混合型谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 玉米、黏玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米、大黄米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.7 燕麦应符合LS/T 3260和GB 2715的规定。
- 2.1.8 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.9 大豆、黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.10 红豆应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 小麦、黑麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.12 大麦应符合LS/T 3101和GB 2715的规定。
- 2.1.13 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。
- 2.1.14 大米、糯米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.15 蚕豆应符合GB/T 10459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	具有产品特有的性状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光

色泽	具有产品特有的色泽	下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有产品特有的气、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
	谷物杂粮粉 (单一型)	谷物杂粮粉 (混合型)	全麦粉、黑全麦粉 (单一型)	
水分, %	≤ 14.5	14.5	13.5	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 2.5	2.5	2.2	GB 5009.4
粗细度, %	/	/	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
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
脂肪酸值(以干基 KOH 计), mg/100g	≤ /	/	116	GB/T 5510
含砂量, %	≤	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 ^a		GB 5009.22
		10 ^b		
		20 ^d		
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(仅适用于黑米粉、大米粉、糯米粉、糙米粉以外的产品)		GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.15(仅适用于黑米粉、大米粉、糯米粉、糙米粉)		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18		GB 5009.12
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0		GB 5009.123
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1(仅适用于黑米粉、大米粉、糯米粉、糙米粉、豆类粉以外的产品)		GB 5009.15
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2(仅适用于黑米粉、大米粉、糯米粉、糙米粉、豆		GB 5009.15

		类粉的产品)	
苯并(a)芘, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0 (豆类粉除外)	GB 5009.27
单宁 (以干基计), %	$\leq$	0.3 (仅适用于以高粱为单一原料的产品)	GB/T 15686
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	60 (仅限于以玉米、黏玉米、小麦为单一原料的产品)	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	1000 (仅限于以玉米、黏玉米、大麦、小麦为单一原料的产品)	GB 5009.111
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 2、对于制定无机砷指标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, 否则需再测定无机砷; 3、a 适用于除 b、d 以外的产品; 4、b 仅适用于以黑米、大米、糯米、糙米为单一原料的产品; 5、d 仅适用于以玉米、黏玉米为单一原料的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米、黏玉米、大麦、小麦、黑麦、绿豆、大米、糯米、燕麦、黑豆、高粱、豌豆、小米、蚕豆、黑米、大豆、红豆、大黄米、糙米中的一种或几种为原料，经清理、去石、磁选、粉碎、碾磨、混合或不混合、包装而成的谷物杂粮粉。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。

柘城县金麦香食品加工厂