



410547S-2021



河南麦佳食品有限公司企业标准

Q/HMS 0007S-2021

五谷杂粮膳食复配粉

2021-03-03 发布

2021-03-03 实施

河南麦佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南麦佳食品有限公司、河南牧业经济学院共同提出并起草。

本标准起草人：乔清兰、邹建。

H N

Q B

五谷杂粮膳食复配粉

1 范围

本标准规定了五谷杂粮膳食复配粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荞麦粉、黑麦粉、高粱粉、红豆粉、薏米粉、小米粉、黑米粉、莜麦粉、燕麦粉、黑豆粉、绿豆粉、全麦粉、豌豆粉、青稞粉、黍子粉、紫薯粉、糯米粉、食用小麦麸皮、豇豆（江豆）粉、藜麦粉、白芸豆粉、谷朊粉中的几种为主要原料，添加小麦粉、大豆粉、玉米粉、大米粉、小麦胚、谷物杂粮类膨化粉（荞麦膨化粉、黑麦膨化粉、高粱膨化粉、红豆薏米膨化粉、小米膨化粉、黑米膨化粉、玉米膨化粉、大米膨化粉、莜麦膨化粉、燕麦膨化粉、大豆膨化粉、黑豆膨化粉、绿豆膨化粉、豌豆膨化粉、青稞膨化粉、黍子膨化粉、糯米膨化粉中的一种或几种）中的几种，添加蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、黄秋葵粉、黄瓜粉、芹菜粉中的一种或几种）、南瓜粉、板栗粉、山药粉、木瓜（粉碎）、火麻仁（粉碎）、代代花（粉碎）、玉竹（粉碎）、甘草（粉碎）、白扁豆（粉碎）、百合（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、沙棘（粉碎）、赤小豆（粉碎）、鸡内金（粉碎）、麦芽（粉碎）、红枣粉、金银花（粉碎）、姜粉、枸杞子（粉碎）、砂仁（粉碎）、茯苓（粉碎）、黄精（粉碎）、黑芝麻、黑胡椒粉、槐米（粉碎）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用盐、高活性干酵母、麦香粉末香精、维生素 C（抗坏血酸）、益生元固体饮料（抗性糊精、抗性淀粉、高直链玉米淀粉、低聚果糖、低聚半乳糖、菊粉、乳果糖、聚葡萄糖中的几种）中的一种或几种，添加或不添加维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、大豆磷脂、乳清蛋白粉、烟酸、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、碳酸钙、葡萄糖酸钙、硫酸锌、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、热加工处理（湿热、干热或初化处理）、称量、包装加工而成的非即食五谷杂粮膳食复配粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.6 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 高活性干酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.9 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

- 2.1.10 高粱粉、红豆粉、薏米粉、小米粉、黑米粉、大米粉、燕麦粉、大豆粉、黑豆粉、绿豆粉、豌豆粉、青稞粉、黍子粉、紫薯粉、糯米粉、藜麦粉、白芸豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.15 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.16 麦香粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 豇豆(江豆)粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.21 木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白扁豆、百合、肉豆蔻、沙棘、赤小豆、鸡内金、麦芽、红枣粉、金银花、枸杞子、砂仁、茯苓、黄精、黑芝麻、黑胡椒粉、槐米应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 维生素 B₁(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.23 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.24 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.25 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.26 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.27 益生元固体饮料(抗性糊精、抗性淀粉、高直链玉米淀粉、低聚果糖、低聚半乳糖、菊粉、乳果糖、聚葡萄糖中的一种或几种)应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.30 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.32 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.34 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.35 蔬菜粉(菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、黄秋葵粉、黄瓜粉、芹菜粉)应干燥、清洁、卫生、无污染、霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.36 谷物杂粮类膨化粉（荞麦膨化粉、黑麦膨化粉、高粱膨化粉、红豆薏米膨化粉、小米膨化粉、黑米膨化粉、玉米膨化粉、大米膨化粉、莜麦膨化粉、燕麦膨化粉、大豆膨化粉、黑豆膨化粉、绿豆膨化粉、豌豆膨化粉、青稞膨化粉、黍子膨化粉、糯米膨化粉）应符合 GB 17401 的规定。

2.1.37 山药粉应符合 GB/T 29602 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

性 状	要 求	检验方法
性状	粉末状	从样品中取出 100g，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味，检查有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、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)	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分（以干物质计）/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
粗细度	全部通过 CQ10 号筛	GB/T 5507
含砂量/(%)	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤ 0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209
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	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
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15

铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
^a 钙/(mg/kg)		1600~3200	GB 5009.92
^a 铁/(mg/kg)		14~26	GB 5009.90
^a 锌/(mg/kg)		10~40	GB 5009.14
^a 硒/(μg/kg)		140~280	GB 5009.93
^a 维生素 B ₁ /(mg/kg)		3~5	GB 5009.84
^a 维生素 B ₂ /(mg/kg)		3~5	GB 5009.85
^a 烟酸/(mg/kg)		40~50	GB 5009.89
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品检验。			

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 生产过程中的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、粗细度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以荞麦粉、黑麦粉、高粱粉、红豆粉、薏米粉、小米粉、黑米粉、莜麦粉、燕麦粉、黑豆粉、绿豆粉、全麦粉、豌豆粉、青稞粉、黍子粉、紫薯粉、糯米粉、食用小麦麸皮、豇豆（江豆）粉、藜麦粉、白芸豆粉、谷朊粉中的几种为主要原料，添加小麦粉、大豆粉、玉米粉、大米粉、小麦胚、谷物杂粮类膨化粉（荞麦膨化粉、黑麦膨化粉、高粱膨化粉、红豆薏米膨化粉、小米膨化粉、黑米膨化粉、玉米膨化粉、大米膨化粉、莜麦膨化粉、燕麦膨化粉、大豆膨化粉、黑豆膨化粉、绿豆膨化粉、豌豆膨化粉、青稞膨化粉、黍子膨化粉、糯米膨化粉中的一种或几种）中的几种，添加蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、黄秋葵粉、黄瓜粉、芹菜粉中的一种或几种）、南瓜粉、板栗粉、山药粉、木瓜（粉碎）、火麻仁（粉碎）、代代花（粉碎）、玉竹（粉碎）、甘草（粉碎）、白扁豆（粉碎）、百合（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、沙棘（粉碎）、赤小豆（粉碎）、鸡内金（粉碎）、麦芽（粉碎）、红枣粉、金银花（粉碎）、姜粉、枸杞子（粉碎）、砂仁（粉碎）、茯苓（粉碎）、黄精（粉碎）、黑芝麻、黑胡椒粉、槐米（粉碎）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用盐、高活性干酵母、麦香粉末香精、维生素 C（抗坏血酸）、益生元固体饮料（抗性糊精、抗性淀粉、高直链玉米淀粉、低聚果糖、低聚半乳糖、菊粉、乳糖、聚葡萄糖中的几种）中的一种或几种，添加或不添加维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₂（核黄素）、大豆磷脂、乳清蛋白粉、烟酸、硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、碳酸钙、葡萄糖酸钙、硫酸锌、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、热加工处理（湿热、干热或韧化处理）、称量、包装加工而成的非即食五谷杂粮膳食复配粉。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C 作抗氧化剂使用。

本标准中食品添加剂仅限在杂粮粉及其制品（GB 2760 中食品分类号为 06.04）中使用；食品营养强化剂仅限在杂粮粉及其制品（GB 14880 中食品分类号为 06.04）中使用；本标准中所有产品均未涉及 GB 2760 表 A.3 中所列的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。