



410846S-2021



虞城县秋收特色食品有限公司企业标准

Q/YQS 0001S-2021

杂粮粉

2021-04-27 发布

2021-04-27 实施

虞城县秋收特色食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县秋收特色食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：尹秋收、李银花。

本标准自实施之日起替代标准号 Q/YQS 0001S-2019，备案号 412398S-2019。

H N

Q B

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆、大麦、黄豆、高粱、黑豆、黑麦、红豆、荞麦、红薯干、紫薯干、豌豆中的一种或多种为原料，添加或不添加玉米、小米、黑米、糯米、薏米、江米中的一种或多种，经混合或不混合、筛选、清理、拣杂、研磨、包装而成的杂粮粉。

根据原料不同可分为：绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、小米复合粉、黑米复合粉、红薯粉、高粱粉、豆杂粉、豆粥粉、豌豆粉、糯米复合粉、大麦粉、薏米复合粉、江米复合粉、五谷粉、黑麦粉、玉米复合粉、紫薯粉、玉米复合粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 黑豆、糯米、红豆、薏米、黑麦、江米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 红薯干、紫薯干应符合 NY/T 708 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 玉米应符合 GB 1353 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	粉末状，无结块	从样品中取出 100g，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味、温开水漱口品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
单宁 ^a (以干基计), %	≤ 0.3	GB/T 15686
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

a、仅限高粱粉的检测。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

本标准适用于以绿豆、大麦、黄豆、高粱、黑豆、黑麦、红豆、荞麦、红薯干、紫薯干、豌豆中的一种或多种为原料，添加或不添加玉米、小米、黑米、糯米、薏米、江米中的一种或多种，经混合或不混合、筛选、清理、拣杂、研磨、包装而成的杂粮粉。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。

虞城县秋收特色食品有限公司

H N
Q B