



410911S-2021



虞城县进宝特色面粉加工销售部企业标准

Q/YJM 0001S-2021

谷物杂粮粉

2021-05-01 发布

2021-05-01 实施

虞城县进宝特色面粉加工销售部 发布

前 言

本标准由虞城县进宝特色面粉加工销售部提出并起草。

本标准起草人：王静、张志磊、冯光荣、丁飞。

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。

本标准适用于以荞麦、燕麦、绿豆、黄豆、黑豆、豌豆、蚕豆、玉米、大麦、高粱、大米、黍米（大黄米）、糙米、黑米、红薯干、红豆、小米、薏米中的一种或几种为原料，经清理、去石、磁选、混合或不混合、粉碎、碾磨、混合或不混合、包装加工而成的谷物杂粮粉。

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【荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、玉米粉、大麦粉、高粱粉、大米粉、黍米（大黄米）粉、糙米粉、黑米粉、红薯干粉、红豆粉、小米粉、薏米粉】、混合型谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 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、黍米（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 的规定。
- 2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黄豆、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 薏米应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 大麦应符合 LS/T 3101 的规定。
- 2.1.13 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.15 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.17 红薯干应符合 NY/T 959 和 GB 2715 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
色 泽	具有产品特有的色泽	
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）		
水分，%	≤	14.5	14（荞麦粉） 20	GB 5009. 3	
灰分(以干基计)，%	≤	3. 0		7. 0	GB 5009. 4
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 ， μ g/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、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、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、糙米粉、豆类粉以外的产品）			GB 5009. 15
		0. 2（仅适用于黑米粉、大米粉、糙米粉、豆类粉的产品）			

苯并(a)芘， μ g/kg	≤	5.0（豆类粉除外）	GB 5009.27
单宁（以干基计）， %	≤	0.3（仅适用于以高粱为原料的产品）	GB/T 15686
赭曲霉毒素A， μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤	60（仅限于玉米粉产品）	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤	1000（仅限于玉米粉、大麦粉）	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、糙米为原料的产品；

5、d 仅适用于以玉米为原料的产品。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以荞麦、燕麦、绿豆、黄豆、黑豆、豌豆、蚕豆、玉米、大麦、高粱、大米、黍米（大黄米）、糙米、黑米、红薯干、红豆、小米、薏米中的一种或几种为原料，经清理、去石、磁选、混合或不混合、粉碎、碾磨、混合或不混合、包装加工而成的谷物杂粮粉。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。

虞城县进宝特色面粉加工销售部