



410912S-2021



虞城县鑫丰面粉有限公司企业标准

Q/YXM 0004S-2021

谷物杂粮粉

2021-05-01 发布

2021-05-01 实施

虞城县鑫丰面粉有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县鑫丰面粉有限公司提出。

本标准由虞城县鑫丰面粉有限公司和商丘市质量技术监督检验测试中心共同起草。

本标准主要起草人：秦玉巧、王静、张志磊、冯光荣、胡伟。

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、大麦、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、青稞（裸大麦）、高粱、紫薯、大米、糯米、黑米、红米、紫米、小米、黍米（大黄米）、稷米、玉米、糙米、红豆、豌豆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、大麦粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、绿豆粉、青稞（裸大麦）粉、高粱粉、紫薯粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、小米粉、黍米（大黄米）粉、稷米粉、玉米粉、糙米粉、红豆粉、豌豆粉】、混合型谷物杂粮粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 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 青稞（裸大麦）、紫薯、稷米、青豆应符合GB 2715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、糯米、红米、紫米应符合GB/T 1354和 GB 2715的规定。
- 2.1.15 荞麦应符合 GB/T 10458 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（红米粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、糙米粉、紫米粉除外）			GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.15（仅适用于红米粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、糙米粉、紫米粉）			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（大米粉、红米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、糙米粉、豆类粉除外）			GB 5009.15
		0.2（大米粉、红米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、糙米粉、豆类粉）			
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

赈曲霉毒素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（仅适用于玉米粉、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 仅适用于大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、糙米粉； 5、d 仅适用于玉米粉。			

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、大麦、黄豆、青豆、黑豆、绿豆、青稞（裸大麦）、高粱、紫薯、大米、糯米、黑米、红米、紫米、小米、黍米（大黄米）、稷米、玉米、糙米、红豆、豌豆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。

虞城县鑫丰面粉有限公司