



410950 S-2021



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0007S-2021

专用杂粮粉

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自实施之日起替代Q/XLR 0007S-2016。

H N
Q B

专用杂粮粉

1 范围

本标准规定了专用杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、苦荞粉、高粱粉、玉米粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉、小米粉中的一种或几种）为主要原料，添加小麦粉、食用小麦麸皮、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉、食品添加剂{双乙酰酒石酸单双甘油酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙}、酶制剂{ α -淀粉酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉*Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶[来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]}中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的制作发酵面制品、面条、水饺、月饼、饼干、糕点的专用杂粮粉。

产品分为以下四种：发酵面制品专用杂粮粉、面条专用杂粮粉、水饺专用杂粮粉、月饼专用杂粮粉、饼干专用杂粮粉、糕点专用杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 高粱粉应符合DB37/T 1401的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.4 莜麦粉应符合GB/T 13360的规定。
- 2.1.5 大豆粉、苦荞粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合NY/T 892的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和 GB 31637的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和 GB 31637的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和 GB 31637的规定。
- 2.1.10 木薯淀粉应符合GB/T 29343和 GB 31637的规定。
- 2.1.11 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.12 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.13 α -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.14 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.15 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.16 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。

- 2.1.18 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.20 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.21 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.22 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合GB/T 1355 和GB 2715 的规定。
- 2.1.24 藜麦粉和小米粉应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.25 薏仁粉应符合NY/T 2977的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合GB/T 21924 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	粉状或含有少量颗粒	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气滋味，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
水分， g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
含砂量， g/100g ≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物， g/kg ≤	0.003	GB/T 5509
*铅（以Pb计）， mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以As计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计）， mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计）， mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘， μ g/kg ≤	5.0	GB 5009.27
铬（以Cr计）， mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
六六六， mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕， mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19

总膳食纤维含量（以干基计），%	≥	6.0	GB 5009.88
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赈曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
*膳食纤维的指标只适用于高膳食纤维的产品。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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、水分、含砂量、磁性金属物和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

本标准适用于以杂粮粉（荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、苦荞粉、高粱粉、玉米粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉、小米粉中的一种或几种）为主要原料，添加小麦粉、食用小麦麸皮、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、大豆粉、食品添加剂{双乙酰酒石酸单双甘油酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙}、酶制剂{ α -淀粉酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉*Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶[来源茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]}中的一种或多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的制作发酵面制品、面条、水饺、月饼、饼干、糕点的专用杂粮粉。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》有关规定，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本产品GB 2760中的类别为06.04.01杂粮粉。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司