



411522S-2021



鹤壁市横岭农业科技有限公司企业标准

Q/HHN 0001S-2021

混合谷物杂粮粉

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

鹤壁市横岭农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市横岭农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李长江。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHN 0001S-2021(备案号：410953S-2021)。

HHN

QB

混合谷物杂粮粉

1 范围

本标准规定了混合谷物杂粮粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以（黑豆、高粱、绿豆、豇豆、黑麦、黄豆、江豆、豌豆、青豆、红薯干中的一种，经筛选粉碎）为主要原料，添加小麦粉（小麦经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、磁选），经混合、包装而成的混合谷物杂粮粉。

根据原料不同分为：黑豆复合杂粮粉、高粱复合杂粮粉、绿豆复合杂粮粉、豇豆复合杂粮粉、黑麦复合杂粮粉、黄豆复合杂粮粉、江豆复合杂粮粉、豌豆复合杂粮粉、青豆复合杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑豆、绿豆、豇豆、黄豆、江豆、豌豆、青豆应符合 NY/T 285 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 小麦、黑麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 红薯干应符合 NY/T 1049 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品一份，置于清洁容器中，在自然光下，目测法观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味
组织形态	混合均匀的粉体	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无发霉、变质等异味	
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	≤ 20	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	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

铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
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
单宁(以干基计), % (适用于以高粱为原料的产品)	≤	0.3	GB/T 15686
粗细度(通过 CQ20 号筛, 留存在筛上量), %	≤	10	GB/T 5507
灰分(以干基计), %	≤	2.5	GB 5009.4
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计), mgKOH/100g	≤	80	GB/T 5510
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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

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

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: 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（黑豆、高粱、绿豆、豇豆、黑麦、黄豆、江豆、豌豆、青豆、红薯干中的一种，经筛选粉碎）为主要原料，添加小麦粉（小麦经清理、磁选、润麦、研磨、筛理、磁选），经混合、包装而成的混合谷物杂粮粉。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，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。

鹤壁市横岭农业科技有限公司

HHN

QB