



411960S-2021



郑州真甘食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2021

---

# 冲调谷物类方便食品

2021-08-20 发布

2021-08-20 实施

---

郑州真甘食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州真甘食品有限公司提出。

本标准由郑州真甘食品有限公司和河南省产品质量监督检验院共同起草。

本标准主要起草人：刘燕、李小恩。

H N

Q B

# 冲调谷物类方便食品

## 1 范围

本标准规定了冲调谷物类方便食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉、马铃薯雪花全粉、山药粉、藕粉、大米、小米、高粱、黑米、红米、薏苡仁、糙米、大麦、荞麦、糯米、紫薯干（粉）、藜麦米、小麦胚芽、芡实、茯苓、莲子、白扁豆、青稞米、红豆、绿豆、赤小豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆中的一种或多种为主要原料，添加大豆、黑豆、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、食用小麦麸皮、食用盐、蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖、海藻糖、鸡蛋、起酥油、奶油、碳酸钙、单甘油脂肪酸酯、磷脂、黄原胶中的一种或几种为辅料，经过磨粉（或不磨粉）、配料、混合、熟制、成型，再添加白砂糖、黑糖、奶粉、大豆粉、燕麦片、海藻糖、棕榈油、奶油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、鸡蛋、蜂蜜、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉、海苔、芝士粉、番茄酱、花生酱、芝士酱、酸奶、酸奶粉、冻干酸奶块、虾肉、鳕鱼肉、蟹黄、可可粉、抹茶粉、咖啡粉、巧克力、巧克力酱、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力酱、果蔬干制品（葡萄干、苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂干、桑葚干、乌梅干、香蕉片、红枣干、枸杞干、木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干、猕猴桃干、柠檬干、草莓干、紫薯干、玉米干、青豆干、西蓝花干、榴莲干、无花果干、火龙果干、柚子干、梅干、杏果干、桂圆干、椰干中的一种或几种）或果蔬粉（葡萄粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、番茄粉、提子粉、圣女果粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、草莓粉、火龙果粉、紫薯粉、榴莲粉、樱桃粉、山楂粉、桑葚粉、乌梅粉、香蕉粉、红枣粉、枸杞粉、番木瓜粉、胡萝卜粉、黄秋葵粉、南瓜粉、黄瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、木瓜粉中的一种或几种）、坚果及籽类[核桃仁、栗子仁、西瓜籽、开心果（仁）、南瓜籽、桃仁、奇亚籽、亚麻籽（熟）、紫苏籽、松籽、榛子仁、腰果、葵花籽、杏仁（甜、苦）、巴旦木果仁（扁桃仁）、芝麻、熟制花生仁中的一种或几种]、酸枣仁、黑枣、郁李仁、火麻仁、脱水蔬菜（高丽菜、万年青、香葱、胡萝卜、芹菜、菠菜、黄瓜、苦瓜中的一种或几种）、熟制豆类（红豆、大豆、绿豆、黑豆、赤小豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆中的一种或几种）、百合、莲子、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、茉莉花、绿茶、桂花、槐米、黑木耳、银耳、枸杞、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、魔芋粉、食用葛根粉、鸡内金粉、柠檬酸、胆钙化醇（维生素 D<sub>3</sub>）、焦磷酸铁、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁、乳酸亚铁、维生素 E（dl- $\alpha$ -生育酚）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌、柠檬酸锌、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、食用香辛料（牛至、迷迭香、甜罗勒、辣椒、洋葱、欧芹、芹菜、大蒜中的一种或几种）、橘皮、藕粉、木糖醇、低聚果糖、玛咖粉、大豆肽粉、干姜、人参（人工种植 5 年

以下)、重瓣红玫瑰、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮、食用盐中的一种或几种,经粉碎或不粉碎,熟化或不熟化,混合后经开水冲泡或磨浆或简单加热后即可食用的冲调谷物类方便食品。

产品根据原料和工艺不同分为:冲调谷物粉、冲调谷物粒、冲调谷物米。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.5 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 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 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小麦胚芽应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.13 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.15 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.18 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.19 大豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.20 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.22 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.23 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.25 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.31 果葡糖浆符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 单甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 鸡蛋、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.41 起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.42 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.43 熟制豆类（红豆、大豆、绿豆、黑豆、赤小豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆）应符合 SB/T 10948 的规定。
- 2.1.44 红豆、赤小豆、鹰嘴豆、青稞米、红米、豇豆、芸豆应无霉变、无蛀虫并符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 大豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.47 巴旦木果仁（扁桃仁）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 开心果（仁）应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.49 西瓜籽应符合 SB/T 10555 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.50 松籽应符合 SB/T 10672 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.51 葵花籽应符合 SB/T 10553 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.52 南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.53 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.54 榛子仁应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.55 腰果应符合 SB/T 10616 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定
- 2.1.57 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.58 熟制花生应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.59 栗子仁应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.60 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.61 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.62 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。
- 2.1.63 香蕉片应符合 NY/T 948 的规定。
- 2.1.64 苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂干、桑葚干、乌梅干、枸杞干、木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干、猕猴桃干、柠檬干、草莓干、紫薯干、玉米干、青豆干、西蓝花干、榴莲干、无花果干、火龙果干、柚子干、梅干、杏果干、桂圆干、椰干、紫薯干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.65 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.66 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.67 果蔬粉（葡萄粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、番茄粉、提子粉、圣女果粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、草莓粉、火龙果粉、紫薯粉、榴莲粉、樱桃粉、山楂粉、桑葚粉、乌梅粉、香蕉粉、红枣粉、枸杞粉、番木瓜粉、胡萝卜粉、黄秋葵粉、南瓜粉、黄瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、木瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.68 银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.69 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.70 脱水蔬菜（芹菜、胡萝卜）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.71 脱水蔬菜（菠菜、高丽菜、香葱、万年青）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.72 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.73 黑麦粉应符合 Q/XXL 0010S（附录 A）的规定。
- 2.1.74 薏苡仁、百合、芡实、茯苓、莲子、白扁豆、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、金银花、荷叶、桂花、桃仁、郁李仁、酸枣仁、火麻仁、紫苏籽、干姜、黑枣、槐米、杏仁（甜、苦）、鸡内金粉、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.75 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.76 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.77 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.78 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.79 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.80 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.81 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

- 2.1.82 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.83 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.84 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.85 芝士酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.86 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.87 冻干酸奶块、酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.88 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.89 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.90 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.91 巧克力、巧克力酱、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力酱应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.92 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.93 胆钙化醇（维生素 D<sub>3</sub>）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.94 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.95 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.96 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.97 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.98 维生素 E（dl- $\alpha$ -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.99 维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.100 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.101 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.102 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.103 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.104 维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.105 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.106 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.107 食用香辛料（牛至、迷迭香、甜罗勒、辣椒、洋葱、欧芹、芹菜、大蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.108 亚麻籽（熟）应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.109 虾肉、鳕鱼肉、蟹黄应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.110 大米粉、小米粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.111 人参（人工种植 5 年以下）应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。

2.1.112 玛咖粉应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》的规定。

2.1.113 重瓣红玫瑰应符合国家卫生健康委员会（原卫生部）2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.114 奇亚籽应符合国家卫生健康委员会（原国家卫计委）2014 年第 10 号《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.115 脱水蔬菜（黄瓜、苦瓜）应符合 NY/T 1393 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	呈颗粒或粉状固体	取50g样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	呈该品种产品应有的色泽	
气味、滋味	有该品种产品主要原料正常气滋味、味甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	用适量开水冲调或蒸煮后，呈粘稠状或固液混合状	

## 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）	≤ 10	GB 5009.3
总砷(以 As 计)/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
<sup>c</sup> 甲基汞/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.17
<sup>b</sup> 酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
<sup>b</sup> 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.5（熟制）	GB 5009.227
	≤ 0.08（生干）	
*铅(以 Pb 计)/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤ 5	GB 5009.22
<sup>a</sup> 展青霉素/（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.185
<sup>d</sup> 维生素 D/（μg/kg）	12.5~37.5	GB 5009.82
<sup>d</sup> 维生素 E/（mg/kg）	50~125	GB 5009.82
<sup>d</sup> 维生素 B <sub>1</sub> /（mg/kg）	7.5~17.5	GB 5009.84

<sup>d</sup> 维生素 B <sub>2</sub> / (mg/kg)	7.5~17.5	GB 5009.85
<sup>d</sup> 铁/ (mg/kg)	35~80	GB 5009.90
<sup>d</sup> 钙/ (mg/kg)	2000~7000	GB 5009.92
<sup>d</sup> 锌/ (mg/kg)	37.5~112.5	GB 5009.14
<p>注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p><sup>a</sup>仅适用于添加苹果干、山楂干的产品。</p> <p><sup>b</sup>仅适用于添加坚果及籽类的产品。</p> <p><sup>c</sup>仅适用于添加虾肉、鳕鱼肉、蟹黄的产品检验。</p> <p><sup>d</sup>仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。</p>		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	10 <sup>2</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0010S-2020

---

# 全麦粉

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

---

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自实施之日起代替 Q/XXL 0010S-2018，备案号 413682S-2018。

H N

Q B

## 全麦粉

## 1 范围

本标准规定了全麦粉的分类、要求，检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦分别单独加工生产，整粒研磨，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。

根据产品分为：全麦粉（黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、黄白全麦粉）、全麦面包粉。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

2.1.1 黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	含有颗粒片麦麸或较细麦麸	分取 20g-50g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	该产品应有的色泽	
气、滋味	该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	分取 50g-100g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，采用肉眼观察是否有外来杂质。

## 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	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、全麦面包粉 ≤ 3.3	GB 5009.4
	黄白全麦粉 ≤ 2.2	
蛋白质（以干基计），%	全麦面包粉 ≥ 12.5	GB 5009.5
湿面筋含量，%（以湿基计）	全麦面包粉 ≥ 33	GB/T 5506.2
脂肪酸值（以干基 KOH 计），mg/100g	黑全麦粉、褐全麦粉、红全麦粉、绿全麦粉、全麦面包粉 ≤ 230	GB/T 5510
	黄白全麦粉 ≤ 116	

Q/XXL 0010S-2020

总膳食纤维含量(以干基计), %	≥	9.0	GB 5009.88
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.50	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.10	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
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/g	≥	200	LS/T 3244(附录A)
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
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。

#### 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

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、水分、湿面筋含量(限全麦面包粉)、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黑麦、褐麦、红麦、黄白麦、绿麦分别单独加工生产，整粒研磨，经筛选、去石、清理、打麦、润麦、研磨、筛理、磁选、包装加工而成，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本品是整个麦粒进行研磨，因小麦品种不同，灰分和脂肪酸值各有差异，故对灰分和脂肪酸值根据产品的品种，分别进行控制。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡新良粮油加工有限责任公司

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、黑麦粉、燕麦粉、马铃薯雪花全粉、山药粉、藕粉、大米、小米、高粱、黑米、红米、薏苡仁、糙米、大麦、荞麦、糯米、紫薯干（粉）、藜麦米、小麦胚芽、芡实、茯苓、莲子、白扁豆、青稞米、红豆、绿豆、赤小豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆中的一种或多种为主要原料，添加大豆、黑豆、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、食用小麦麸皮、食用盐、蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖、海藻糖、鸡蛋、起酥油、奶油、碳酸钙、单甘油脂肪酸酯、磷脂、黄原胶中的一种或几种为辅料，经过磨粉（或不磨粉）、配料、混合、熟制、成型，再添加白砂糖、黑糖、奶粉、大豆粉、燕麦片、海藻糖、棕榈油、奶油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、鸡蛋、蜂蜜、蛋黄粉、蛋白粉、全蛋粉、海苔、芝士粉、番茄酱、花生酱、芝士酱、酸奶、酸奶粉、冻干酸奶块、虾肉、鳕鱼肉、蟹黄、可可粉、抹茶粉、咖啡粉、巧克力、巧克力酱、代可可脂巧克力、代可可脂巧克力酱、果蔬干制品（葡萄干、苹果干、芒果干、菠萝干、番茄干、提子干、圣女果干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、山楂干、桑葚干、乌梅干、香蕉片、红枣干、枸杞干、木瓜干、胡萝卜干、黄秋葵干、南瓜干、黄瓜干、猕猴桃干、柠檬干、草莓干、紫薯干、玉米干、青豆干、西蓝花干、榴莲干、无花果干、火龙果干、柚子干、梅干、杏果干、桂圆干、椰干中的一种或几种）或果蔬粉（葡萄粉、苹果粉、芒果粉、菠萝粉、番茄粉、提子粉、圣女果粉、蓝莓粉、蔓越莓粉、草莓粉、火龙果粉、紫薯粉、榴莲粉、樱桃粉、山楂粉、桑葚粉、乌梅粉、香蕉粉、红枣粉、枸杞粉、番木瓜粉、胡萝卜粉、黄秋葵粉、南瓜粉、黄瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、木瓜粉中的一种或几种）、坚果及籽类[核桃仁、栗子仁、西瓜籽、开心果（仁）、南瓜籽、桃仁、奇亚籽、亚麻籽（熟）、紫苏籽、松籽、榛子仁、腰果、葵花籽、杏仁（甜、苦）、巴旦木果仁（扁桃仁）、芝麻、熟制花生仁中的一种或几种]、酸枣仁、黑枣、郁李仁、火麻仁、脱水蔬菜（高丽菜、万年青、香葱、胡萝卜、芹菜、菠菜、黄瓜、苦瓜中的一种或几种）、熟制豆类（红豆、大豆、绿豆、黑豆、赤小豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、芸豆中的一种或几种）、百合、莲子、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、茉莉花、绿茶、桂花、槐米、黑木耳、银耳、枸杞、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、魔芋粉、食用葛根粉、鸡内金粉、柠檬酸、胆钙化醇（维生素 D<sub>3</sub>）、焦磷酸铁、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁、乳酸亚铁、维生素 E（d1-a-生育酚）、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、葡萄糖酸锌、氧化锌、硫酸锌、柠檬酸锌、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、食用香辛料（牛至、迷迭香、甜罗勒、辣椒、洋葱、欧芹、芹菜、大蒜中的一种或几种）、橘皮、藕粉、木糖醇、低聚果糖、玛咖粉、大豆肽粉、干姜、人参（人工种植 5 年以下）、重瓣红玫瑰、大豆蛋白粉、食用小麦麸皮、食用盐中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，熟化或不熟化，混合后经开水冲泡或磨浆或简单加热后即可食用的冲调谷物类方便食品。

本标准根据《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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中食品添加剂仅限在即食谷物（GB 2760 中食品分类号为 06.06）中使用，不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别；食品营养强化剂仅限在即食谷物（GB 14880 中食品分类号为 06.06）中使

用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州真甘食品有限公司

H N

Q B